FACULDADE DE NUTRIÇÃO UFPEL

Profa. Dra. Ludmila Correa Muniz – Diretora FN

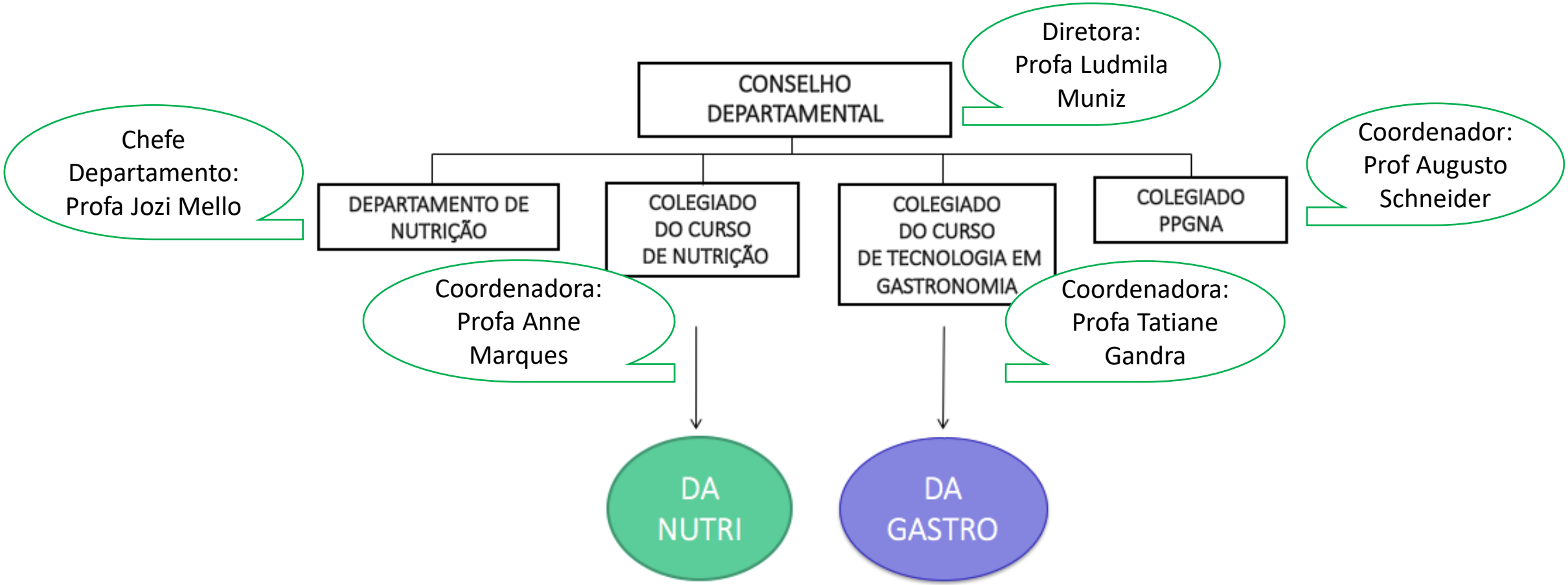
Profa. Dra. Alessandra Doumid Borges Preto – Vice-Diretora FN

UFPel

ACESSO À INFORMAÇÃO
AUDITORIA
COBALTO
CONCURSOS
EDITAIS
INTERNACIONAL
OUVIDORIA
PORTARIAS
TELEFONES
A- A A+
CONTRASTE
ESPAÑOL
ENGLISH
Universidade Federal de Pelotas
UFPEL
O que você procura?
INSTITUCIONAL
GESTÃO
ENSINO
PESQUISA
EXTENSÃO
UNIDADES ACADÊMICAS
INGRESSO
SERVIÇOS
ESTUDANTE
SERVIDOR
CENTRO DE ARTES (CA)
CENTRO DE CIÊNCIAS QUÍMICAS, FARMACÊUTICAS E DE ALIMENTOS (CCQFA)
CENTRO DE DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO (CDTEC)
CENTRO DE ENGENHARIAS (CENG)
CENTRO DE INTEGRAÇÃO DO MERCOSUL (CIM)
CENTRO DE LETRAS E COMUNICAÇÃO (CLC)
ESCOLA SUPERIOR DE EDUCAÇÃO FÍSICA (ESEF)
FACULDADE DE ADMINISTRAÇÃO E TURISMO (FAT)
FACULDADE DE AGRONOMIA ELISEU MACIEL (FAEM)
FACULDADE DE ARQUITETURA E URBANISMO (FAURB)
FACULDADE DE DIREITO
FACULDADE DE EDUCAÇÃO (FAE)
FACULDADE DE ENFERMAGEM
FACULDADE DE MEDICINA (FM)
FACULDADE DE METEOROLOGIA (FMET)
FACULDADE DE NUTRIÇÃO (FN)
FACULDADE DE ODONTOLOGIA (FO)
FACULDADE DE VETERINÁRIA (FVET)
INSTITUTO DE BIOLOGIA (IB)
INSTITUTO DE CIÊNCIAS HUMANAS (ICH)
INSTITUTO DE FÍSICA E MATEMÁTICA (IFM)
INSTITUTO DE FILOSOFIA, SOCIOLOGIA E POLÍTICA (IFISP)
PRPPGI - UFPEL
VLINDER

Faculdade de Nutrição - UFPel

Faculdade de Nutrição - UFPel



CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA FN - UFPEL

Profa. Tatiane Kuka Valente Gandra – Coordenadora

Profa. Ângela Galvan de Lima – Coordenadora Adjunta

Sobre o curso

- ✓ Criado em 06 de outubro de 2010
- ✓ O Ingresso ocorre no 2º semestre letivo
- ✓ Graduado como Tecnólogo em Gastronomia
- ✓ Duração 5 semestres

(tempo máximo total mais 2/3 = 9 semestres)

Estrutura Curricular

- ✓ Integralização 2145 horas

Formação específica:

- ✓ Disciplinas obrigatórias
- ✓ Estágio Curricular Supervisionado Obrigatório - 153 horas (após integralizar no mínimo de 1482 horas do curso)**

Formação livre:

- ✓ Disciplinas optativas – 10 créditos (mínimo 150 horas)**

Formação complementar:

- ✓ Atividades complementares – mínimo 204 horas**

Disciplinas obrigatórias

1º semestre

- Alimentação, história e cultura
- Ambientação, fluxos, layout, equip. E utens.
- Cozinha clássica
- Merceologia dos alimentos
- Microbiologia e higiene de alimento
- Nutrição e química dos alimentos
- Técnicas de base,conserv, preparo e cocção I

2º semestre

- Boas práticas na produção de alimentos
- Cozinha internacional I
- Enologia e enogastronomia
- Panificação e confeitaria básica
- Planejamento e engenharia de cardápios
- Téc de base, conservação, preparo cocção II

3º semestre

- Bases de segurança alimentar e nutricional
- Bebidas e cafés
- Cozinha internacional II
- Cozinha internacional III
- Gestão de custos em gastronomia
- Gestão de recursos humanos
- Panificação e confeitaria avançada

Disciplinas obrigatórias

4º semestre

- Cozinha brasileira
- Cozinha internacional IV
- Doçaria
- Ética, sustentabilidade e meio ambiente
- Gestão de alimentos e bebidas
- Serviços de salão, atendimento e eventos

5º semestre

- Análise sensorial
- Cozinha contemporânea
- Desenvolvimento de produtos e food design
- Empreendedorismo e desenvolvim. de negócios
- Gestão de marketing de negóc. de alimentação

ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

Disciplinas optativas

- Análise instrumental em alimentos
- Enologia conectiva aplicada à alimentação
- Francês para gastronomia
- Gerenciamento de resíduos sólidos em serviços de alimentos
- Inglês para gastronomia
- Língua brasileira de sinais I (Libras I)
- Metodologia científica
- Turismo e gastronomia gaúcha

Atividades complementares

- Monitorias
- Participação em Diretório Acadêmico e outros órgãos institucionais
- Cursos de aperfeiçoamento (durante a graduação)
- Participação em Projetos de Ensino, Pesquisa e Extensão*
- Participação em eventos
- Publicações de trabalhos científicos
- Disciplinas cursadas em outro curso ou instituição

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS
FACULDADE DE NUTRIÇÃO
COLEGIADO DE CURSO DE GASTRONOMIA

TABELA DE HORAS PARA ATIVIDADES COMPLEMENTARES

Nome do Aluno: _____

Nº matrícula: _____ **Ano:** _____

Item	Atividades	Carga horária máxima	Quantidade	Carga horária total do item
01	Participação em programas de monitoria / Bolsas **(40 horas/semestre)**	**máximo 80 horas**		
02	Participação em órgãos colegiados	**máximo 50 horas**		
03	Grupos de estudos (em projetos cadastrados)	**máximo 50 horas**		
04	Disciplina cursada em outro departamento e/ou Instituição, considerada útil para a formação do gastrônomo	**máximo 50 horas**		
05	Cursos realizados durante a vida universitária (idiomas, informática, fotografia,...)	**máximo 80 horas**		
06	Participação em projetos de pesquisa	**máximo 100 horas**		
07	Participação em projetos de extensão	**máximo 100 horas**		
08	Artigo publicado ou aceito em periódicos (ou ainda participação) **(30 horas/artigo)**	**máximo 90 horas**		
09	Participação em eventos (congressos, oficinas, simpósios, seminários, mesas redondas e outros)	participante **máximo 50 horas**		
		ministrante **máximo 50 horas**		
10	Apresentação de trabalho em eventos **(máximo de 40 horas no item)**	oral **(10 horas cada apresentação)**		
		pôster **(5 horas cada apresentação)**		
11	Trabalhos em eventos científicos inéditos pertinentes à área de gastronomia em eventos científicos **(máximo 60 horas no item)**	Trabalho Completo (4 ou mais páginas A4) **(30 horas cada)**		
		Resumo (até 3 páginas A4) **(10 horas cada)**		
		TOTAL DE HORAS		

Assinatura/aluno:_____

Professores do Curso

Departamento de Nutrição – DN (Gastronomia, Saúde Pública, Alimentação Coletiva Alimentos)

Centro de Ciências Químicas, Farmacêuticas e de Alimentos - CCQFA

Centro das Engenharias – CENG

Centro de Letras e Comunicação – CLC

Profa. Dra. Ângela Galvan de Lima

- ✓ Dra. em Nutrição
- ✓ Ms. Nutrição e Alimentos
- ✓ Esp. em Docência para a Educação Profissional; Gestão de Negócios em Serviços de Alimentação
- ✓ Bacharel em Turismo com hab. em Gastronomia

Áreas de atuação

- ✓ Análise sensorial em bebidas e cafés
- ✓ Elaboração de produtos gastronômicos
- ✓ Eventos em Gastronomia

Projetos ativos

- ✓ Gastronomia em extensão
- ✓ Por trás dos rótulos: desvendando bebidas
- ✓ Uso de farinhas de casca de frutas cítricas para saborização de cafés
- ✓ Consumo de bebidas quentes e saúde do trato gastrointestinal

Profa. Dra. Angela Nediane dos Santos

- ✓ Dra. e Ms. em Educação
- ✓ Esp. em Educação Especial
- ✓ Graduada em Educação Especial

Áreas de atuação

- ✓ Educação
- ✓ Tópicos Específicos de Educação - Pesquisa Em Educação e Educação de Surdos
- ✓ Educação - Currículo
- ✓ Lingüística - Lingüística Aplicada
- ✓ Letras - Ensino e aprendizagem de línguas

Projetos ativos

- ✓ Obalibras
- ✓ Educação escolar bilíngue de surdos: análise de práticas interculturais
- ✓ Spread the Sign – internacionalização da Libras
- ✓ Gestão Pública em Foco
- ✓ Acolhimento dos acadêmicos Surdos
- ✓ A comunidade Surda reinventando a arte do balé
- ✓ Colóquios do CLC

Profa. Dra. Chirle de Oliveira Raphaelli

- ✓ Dra. em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ✓ Ms. Educação Física
- ✓ Esp. em Nutrição Clínica ; Gestão em Saúde; Gestão Política Nacional de Alimentação e Nutrição
- ✓ Nutricionista e Gastrônoma

Áreas de atuação

- ✓ Gastronomia social e sustentabilidade
- ✓ Cozinha regional e alimentos típicos do sul
- ✓ Ciência de alimentos

Projetos ativos

- ✓ Uma estratégia transgênica para estudar calisteginas, potente inibidores de glucosidases produzidos pelas plantas
- ✓ Desenvolvimento da agroindústria e inovação
- ✓ Atualização em nutrição destinada a profissionais nutricionistas da rede municipal de saúde
- ✓ Melhorias em tecnologias de armazenamento e conservação de grãos
- ✓ Difusão de conhecimentos em Alimentação e Nutrição para a comunidade

Profa. Dra. Cristina Correa Kaufmann

- ✓ Dra. e Ms. em Saúde e Comportamento
- ✓ Nutricionista

Áreas de atuação

- ✓ Saúde Coletiva
- ✓ Atenção primária à saúde
- ✓ Educação Nutricional
- ✓ Segurança Alimentar e Nutricional

Projetos ativos

- ✓ Comidinhas de verdade
- ✓ Saberes e sabores
- ✓ Drive Thru do Bem
- ✓ Atuação da Nutrição na Atenção Básica em Saúde
- ✓ Conhecimento sobre alimentação saudável, e adequação as recomendações alimentares e nutricionais brasileiras
- ✓ Atividades de promoção a saúde
- ✓ Princípios para as ações de educação alimentar e nutricional
- ✓ Estado nutricional de pacientes atendidos em uma Unidade Básica de saúde no Sul do Brasil
- ✓ Implementação das orientações contidas no Guia Alimentar para população Brasileira em escolas de Pelotas, RS

Prof. Dr. Deividi Silva Blank

- ✓ Dr. e Ms. em Letras
- ✓ Licenciado em Letras - Português-Francês

Áreas de atuação

- ✓ Literaturas Estrangeiras Modernas - Literatura Francesa
- ✓ Teoria Literária - História da Literatura

Projetos ativos

- ✓ Os aspectos sociais e estéticos dos dramas de Beaumarchais

Prof. Dr. Érico Kunde Corrêa

- ✓ Dr. em Biotecnologia Ambiental
- ✓ Ms. em Zootecnia
- ✓ Esp. em Educação Profissional e Tecnológica Inclusiva
- ✓ Engenheiro Agrônomo

Áreas de atuação

- ✓ Resíduos sólidos
- ✓ Compostagem
- ✓ Sustentabilidade na agroindústria

Projetos ativos

- ✓ Estabilização de resíduos agroindutriais tratados pelo sistema de compostagem
- ✓ Educação ambiental e resíduos sólidos no projeto municipal adote uma escola: analise das escolas de Pelotas-RS
- ✓ Compostagem de resíduos sólidos de baixo custo como tecnologia social para segurança alimentar e geração de renda
- ✓ Apoio ao desenvolvimento do Saneamento nos municípios da Zona Sul

Profa. Dra. Fabiana Torma Botelho

- ✓ Dra. e Ms. em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ✓ Esp. em Qualidade de Alimentos
- ✓ Nutricionista

Áreas de atuação

- ✓ Doença celíaca
- ✓ Rotulagem Nutricional
- ✓ Avaliação e CQ de alimentos e refeições
- ✓ Gastronomia aliada à nutrição
- ✓ Compostos bioativos nos alimentos
- ✓ Alimentação Coletiva

Projetos ativos

- ✓ Qualidade nutricional e preço de produtos sem glúten e produtos similares com glúten
- ✓ Grupo de Estudos e Pesquisa em Doença Celíaca
- ✓ Grupo de Estudos sobre Qualidade e Segurança na Produção de Alimentos
- ✓ Empresa Júnior do Curso de Nutrição – Projeto de oferta de produtos e serviços na área de alimentos
- ✓ Orientação e diagnóstico genético de HLA-DQ2 e HLA-DQ8 relacionados ao risco de desenvolvimento da doença celíaca em celíacos e grupos de risco

Prof. Dr. Felipe Fehlberg Herrmann

- ✓ Dr. e Ms. em em Engenharia de Produção e Sistemas
- ✓ Graduado em Matemática e Bacharel em Administração

Áreas de atuação

- ✓ Cadeias Agroalimentares
- ✓ Gestão Verde de Cadeias de Suprimentos
- ✓ Empreendedorismo

Projetos ativos

- ✓ Desenvolvimento, adaptação e aplicação de metodologias para gestão e desempenho
- ✓ Barraca da Saúde: cuidado interdisciplinar com as comunidades da zona sul
- ✓ Gastronomia em extensão

Profa. Dra. Graciele da Silva Campelo Borges

- ✓ Dra. e Ms. em Ciência dos Alimentos
- ✓ Bacharel em Química de Alimentos

Áreas de atuação

- ✓ Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal
- ✓ Compostos bioaivos e potencial antioxidante
- ✓ Ciência e Tecnologia de Alimentos

Projetos ativos

- ✓ Conexão Indústria
- ✓ Obtenção de bioadesivos drug delivery com anti-inflamatórios e antioxidantes naturais
- ✓ Prospecção química de cana-de-açúcar da região sul do Brasil
- ✓ Prospecção química de folhas e de extratos encapsulados de ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata miller*)

Profa. Dra. Graziele Guimaraes Granada

- ✓ Dra. Patrimónios Alimentares: Culturas e Identidades
- ✓ Ms. em Ciência e Tecnologia de
- ✓ Esp. em Saúde e Epidemiologia
- ✓ Nutricionista

Áreas de atuação

- ✓ Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição
- ✓ Avaliação e Controle de Qualidade de Alimentos
- ✓ Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal
- ✓ Legislação e vigilância Sanitária
- ✓ Microbiologia dos alimentos
- ✓ Saúde pública

Projetos ativos

- ✓ Aplicação das práticas integrais da nutrição nos serviços de alimentação coletiva e empreendimentos comerciais do ramo da nutrição
- ✓ Empresa Júnior do Curso de Nutrição – Projeto de oferta de produtos e serviços na área de alimentação coletiva

Profa. Dra. Helayne Aparecida Maieves

- ✓ Dra. em Tecnologia em Alimentos
- ✓ Ms. em Engenharia de Alimentos
- ✓ Esp. em Tecnologia e Qualidade de Alimentos Vegetais; Microbiologia Aplicada à Indústria
- ✓ Gastrônoma, Nutricionista, Eng. Agrônoma

Áreas de atuação

- ✓ Tecnologia e Controle de Qualidade de Alimentos

Projetos ativos

- ✓ Consistência Alimentar Modificada para Distúrbios da Deglutição
- ✓ Cultivo de Alimentos em Substratos Edificados
- ✓ Empresa Júnior do Curso de Nutrição – Projeto de oferta de produtos e serviços na área de alimentos

Profa. Dra. Janie Cristine Amaral

- ✓ Dra. em Ciências Sociais Aplicadas à Educação
- ✓ Ms. em Letras
- ✓ Graduada em Letras

Áreas de atuação

- ✓ Fundamentos da Educação - Antropologia Educacional
- ✓ Comunicação - Ciências Sociais Aplicadas à Educação
- ✓ Linguística - Ensino de Línguas e Literatura

Projetos ativos

- ✓ Etnologia Ameríndia e Mitologia: O ponto de vista autóctone sobre xamanismo, espiritualidade, epistemologia ameríndias, relações interétnicas, recuperação de saberes e políticas públicas na América do Sul

Profa. Dra. Jozi Fagundes de Mello

- ✓ Dra. em Microbiologia Agrícola e do Ambiente
- ✓ Ms. em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ✓ Esp. em Administração Hospitalar e Negócios em Saúde
- ✓ Nutricionista

Áreas de atuação

- ✓ Microbiologia de alimentos
- ✓ Controle de qualidade de alimentos

Projetos ativos

- ✓ Aplicação da TCP na intenção de consumo de carne vermelha e na realização de comportamentos de segurança dos alimentos por consumidores no Brasil
- ✓ Barraca da Saúde: cuidado interdisciplinar com as comunidades da zona sul
- ✓ Núcleo de estudos em Saúde Única/One Health
- ✓ Levantamento ambiental e qualidade da água em propriedades rurais
- ✓ Boas Práticas de Ordenha e Qualidade do Leite
- ✓ Boas práticas e tecnologias de produtos alimentícios - do campo à mesa
- ✓ Empresa Júnior do Curso de Nutrição – Projeto de oferta de produtos e serviços na área de alimentos

Profa. Dra. Letícia Mascarenhas Pereira Barbosa

- ✓ Dra. em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ✓ Ms. em Ciência Agrárias
- ✓ Nutricionista, Bióloga

Áreas de atuação

- ✓ Ciência e tecnologia de alimentos
- ✓ Qualidade de alimentos
- ✓ Rotulagem
- ✓ Desenvolvimento de novos produtos

Projetos ativos

- ✓ Uma estratégia transgênica para estudar calisteginas, potente inibidores de glucosidases produzidos pelas plantas
- ✓ Empresa Júnior do Curso de Nutrição – Projeto de oferta de produtos e serviços na área de alimentos

Profa. Dra. Luciara Bilhalva Corrêa

- ✓ Dra. e Ms. em Educação Ambiental
- ✓ Esp. em Tecnologia de Alimentos
- ✓ Economista Doméstica

Áreas de atuação

- ✓ Resíduos sólidos em hotéis, restaurantes, residências, escolas, hospitais
- ✓ Sustentabilidade do meio ambiente
- ✓ Educação ambiental

Projetos ativos

- ✓ Estabilização de resíduos agroindutriais tratados pelo sistema de compostagem
- ✓ Educação ambiental e resíduos sólidos no projeto municipal adote uma escola: analise das escolas de Pelotas-RS
- ✓ Compostagem de resíduos sólidos de baixo custo como tecnologia social para segurança alimentar e geração de renda
- ✓ Apoio ao desenvolvimento do Saneamento nos municípios da Zona Sul

Profa. Dra. Marcia Arocha Gularte

- ✓ Dra. em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ✓ Ms. em Ciências dos Alimentos
- ✓ Esp. em Ciências dos Alimentos
- ✓ Economista Doméstica

Áreas de atuação

- ✓ Análise Sensorial de Alimentos
- ✓ Tecnologia de cereais
- ✓ Alimentos para necessidades especiais
- ✓ Avaliação e Controle de Qualidade de Alimentos
- ✓ Desenvolvimento de novos produtos

Projetos ativos

- ✓ Diferenciação da qualidade de grãos e de farinhas de trigo em função do genótipo e do local de cultivo
- ✓ Metodologia sensorial inovadora para consumer insight de sabores e texturas de produtos de panificação
- ✓ Desenvolvimento de um novo produto contendo folhas de oliveira
- ✓ Ações da Rede de Pesquisa em Sementes Crioulas e Agroecológicas/RS para fortalecimento sociotécnico e ampliação dos processos de conservação da agrossociobiodiversidade
- ✓ Ensino-aprendizagem em Ciências Sensoriais

Profa. Dra. Nicole Weber Benemann

- ✓ Dra. e Ms. em Antropologia
- ✓ Esp. em MBA em Marketing Estratégico
- ✓ Tecnóloga em Gastronomia

Áreas de atuação

- ✓ Antropologia da Alimentação
- ✓ Gastronomia e Antropologia
- ✓ Gastronomia

Projetos ativos

- ✓ Comida e risco na pandemia e após: tendências da alimentação contemporânea
- ✓ Fluxos entre campo e cidade: tendências da alimentação contemporânea
- ✓ Gastronomia em extensão
- ✓ Laboratório de Estudos Agrários e Ambientais LEAA
- ✓ Comida para pensar
- ✓ Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar

Profa. Dra. Samanta Winck Madruga

- ✓ Dra. E Ms em Epidemiologia
- ✓ Nutricionista

Áreas de atuação

- ✓ Análise Nutricional de População
- ✓ Epidemiologia
- ✓ Saúde Pública

Projetos ativos

- ✓ Estabelecimento de uma terapia contra Covid-19 utilizando soro hiperimune equino

Profa. Dra. Sônia Teresinha De Negri

- ✓ Dra. em Ciências
- ✓ Ms. em Educação
- ✓ Esp. em Administração de Serviços de Alimentação
- ✓ Nutricionista

Áreas de atuação

- ✓ Administração de Serviços de Alimentação

Projetos ativos

- ✓ Seminários sobre Práticas Alternativas em Alimentação e Nutrição
- ✓ Hortas Urbanas: Um projeto de sustentabilidade urbana para comunidade pelotense
- ✓ Pet- Saúde

Profa. Dra. Tatiane Kuka Valente Gandra

- ✓ Dra. e Ms. em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ✓ Esp. em Gastronomia Contemporânea; Ciência dos Alimentos
- ✓ Tecnóloga em Gastronomia e Eng. de Alimentos

Áreas de atuação

- ✓ Gastronomia Contemporânea
- ✓ Ciência e Conservação de Alimentos
- ✓ Microbiologia de Alimentos
- ✓ Compostos Bioativos

Projetos ativos

- ✓ Aplicação da TCP na intenção de consumo de carne vermelha e na realização de comportamentos de segurança dos alimentos por consumidores no Brasil
- ✓ Desenvolvimento de sachê de nanofibras e óleo essencial de tomilho (com potencial antimicrobiano para aplicação em bandejas com carnes
- ✓ Seminários em Ciência de Alimentos
- ✓ Tópicos em Gastronomia: Grupo de Estudos Interdisciplinar
- ✓ Gastronomia em Extensão
- ✓ Entendo OGMs: Uma análise extensionista

Prof. Dr. Valdecir Carlos Ferri

- ✓ Dr. e Ms. em Agronomia
- ✓ Esp. em Uso dos Recursos Naturais e Reflexos no Ambiente
- ✓ Eng. Agrônomo

Áreas de atuação

- ✓ Ciência e tecnologia de bebidas
- ✓ Ciência e tecnologia de frutas e hortaliças
- ✓ Enologia e produtos fermentados e 4) Patrimônio alimentar

Projetos ativos

- ✓ Ensino-aprendizagem em Ciências Sensoriais
- ✓ Por trás dos rótulos: desvendando bebidas
- ✓ Hortas Urbanas: Um projeto de sustentabilidade urbana para comunidade pelotense

Laboratórios

Técnica Dietética

Coordenadora: Profa. Nicole Weber Benemann

Alimentação Coletiva

Coordenadora: Profa. Graziele Guimaraes Granada

Doces e Bebidas

Coordenadora: Profa. Ângela Galvan de Lima

Aula Show

Coordenadora: Profa. Tatiane Kuka Valente Gandra

Uniforme

Itens Obrigatórios

- ✓ Dólmã – devem ser preferencialmente da cor branca e de algodão, com botões de pressão. Mangas curtas ou ¾. Bordados com o logo da instituição e nome são opcionais
- ✓ Calças – devem ser compridas e feitas de algodão. As cores permitidas são preta, branca ou quadriculada
- ✓ Avental – Cores preta ou branca, de cintura ou corpo inteiro
- ✓ Toucas, bandanas, turbantes – podem ser do padrão desejado, desde que estejam de acordo com questões de segurança
- ✓ Calçados - devem ser fechados, impermeáveis, antiderrapantes; preferencialmente brancos ou pretos
- ✓ Pano de prato – de uso pessoal e obrigatório

RCD n° 216 - 15 /09/2004

4.6.6 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, **não sendo permitido o uso de barba**. **As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base**. Durante a manipulação, **devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem**.

Técnicos – Laboratório e Administrativos

Faculdade de Nutrição

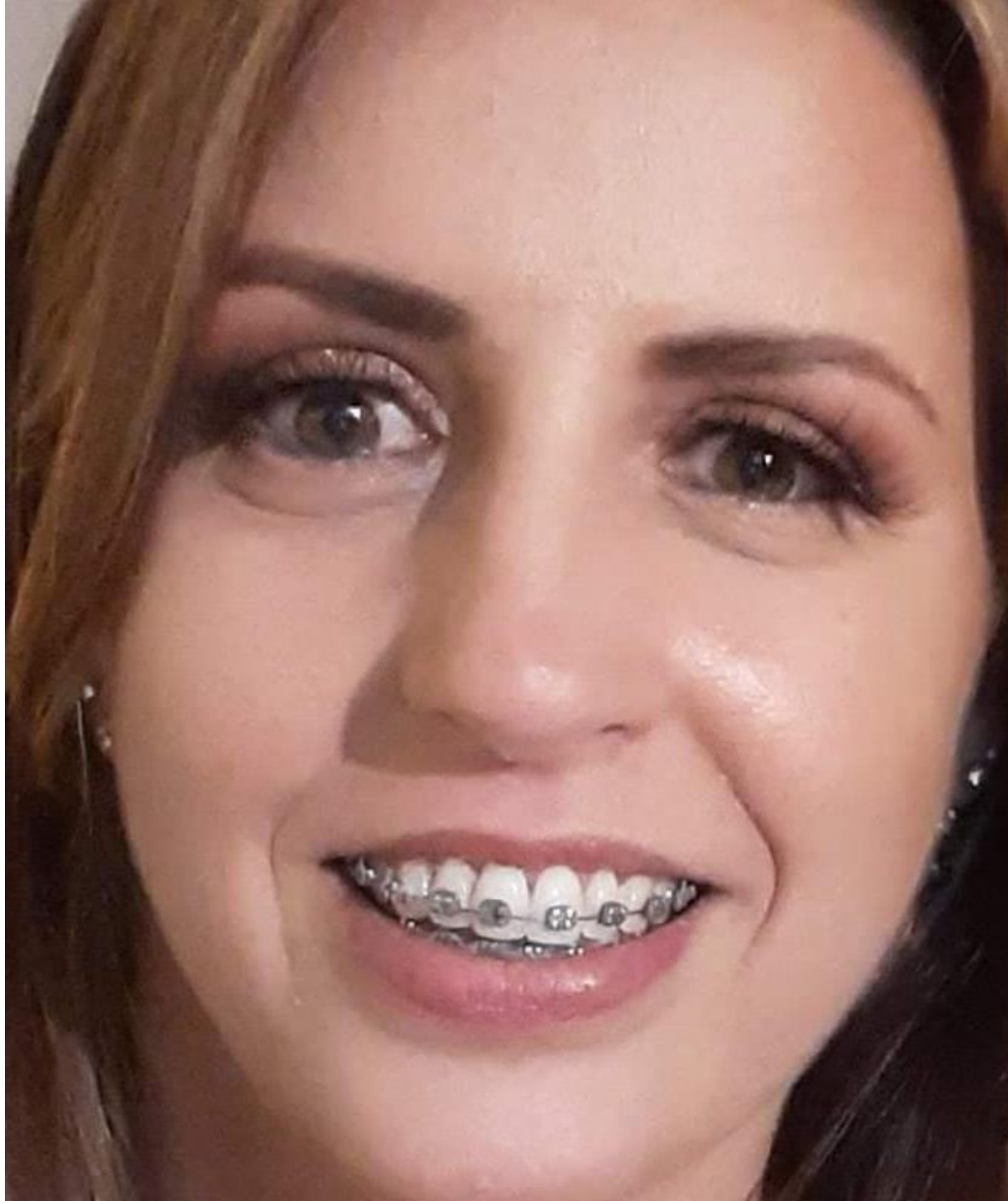
Alexandre Furtado Corrêa

- ✓ Eng. Ambiental e Sanitário
- ✓ **LABORATÓRIOS**

Diane Leston Rodrigues

- ✓ Mestranda em Ciência e Tecnologia de Alimentos
- ✓ Bacharelado em Química de Alimentos

LABORATÓRIOS E COMPRAS DE INSUMOS



Ms. João Carlos Roedel Hirdes

- ✓ Doutorando em Eduação
- ✓ Ms. em Educação
- ✓ Esp. em Direitos Humanos
- ✓ Graduado em Matemática

SECRETARIA DA DIREÇÃO DA FACULDADE DE NUTRIÇÃO

Mauro Francisco Buss Filho

- ✓ Mestrando em Direito
- ✓ Esp. em Direito Tributário
- ✓ Graduado em Direito e Museologia

SECRETARIA DO DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO

Lizandro Hartwig Mülling

- ✓ Engenheiro de Produção

SECRETARIA DO COLEGIADO DA GASTRONOMIA

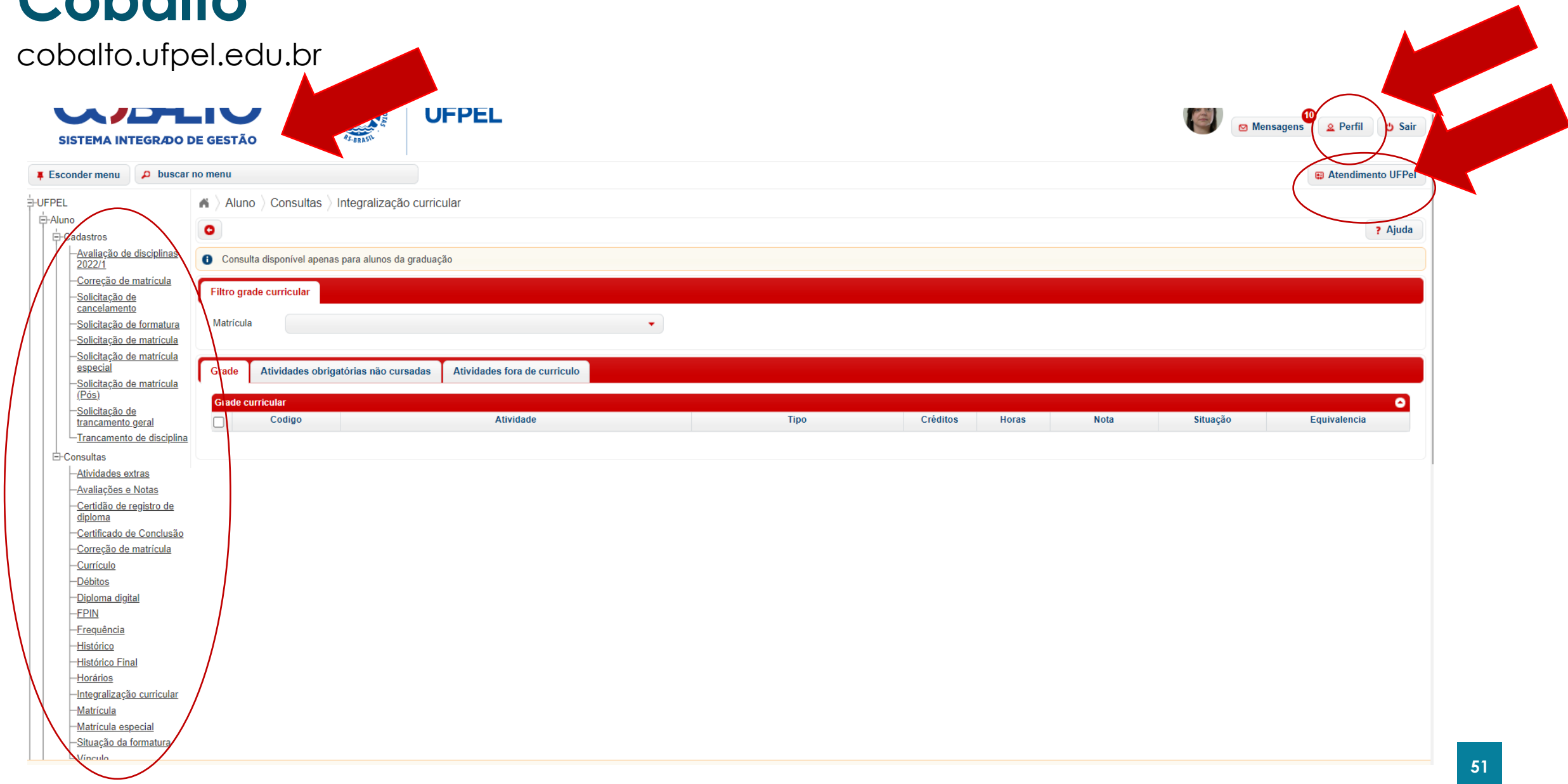
Rafael Farias Rodrigues

SECRETARIA DO COLEGIADO DA NUTRIÇÃO

Sites Institucionais Importantes

Cobalto

cobalto.ufpel.edu.br



e-aula

https://e-aula.ufpel.edu.br/

Portal Institucional UFPel - Gastronomia

https://institucional.ufpel.edu.br/cursos/cod/5580

PORTAL INSTITUCIONAL **UFPEL**

Cursos | Disciplinas | Projetos | Servidores | Unidades | Gestão | Sobre

Cursos > Graduação > Tecnólogos

NOME DO CURSO / CONCEITOS (*)

GASTRONOMIA

Enade (2018) 3 | CPC (2018) 3 | CC (2012) 4

NÍVEL / GRAU
GRADUAÇÃO / TECNOLÓGICO

MODALIDADE
Presencial

TURNO
INTEGRAL (MATUTINO+VESPERTINO)

CÓDIGO UFPEL
5580

CÓDIGO E-MEC
5000132

UNIDADE
Faculdade de Nutrição

COORDENADOR
TATIANE KUKA VALENTE GANDRA

VAGAS E FORMAS DE INGRESSO (**)	A0	L1	L2	L5	L6	L9	L10	L13	L14	Total
SISU 2022/2	17	3	4	3	4	1	1	1	1	35

CRIAÇÃO E RECONHECIMENTO
Curso criado pela portaria 1548 de 06 de outubro de 2010.
Curso reconhecido pela Portaria nº 248 de 31/05/2013. Publicada no D.O.U. de 03/06/2013.
Renovação do reconhecimento Portaria nº 211 de 25/06/2020. Publicada na Seção 1, página 118 do D.O.U. de 07/07/2020.

Localização e contatos

Rua Gomes Carneiro, 1 Sala 223
96010-610 Pelotas, Rio Grande do Sul

(53) 3284-3837

clique para ver o e-mail

@gastronomiaufpel.oficial/

/gastronomiaufpel.oficial

Portal Institucional UFPel - Gastronomia

https://institucional.ufpel.edu.br/cursos/cod/5580

Informações | Matriz Curricular | Professores | Turmas Ofertadas | Alunos | Egressos

Matriz Curricular

+ 1º Semestre

− 2º Semestre

Código	Disciplina / Pré-requisitos	Caráter	Cr.	Horas
16400045	BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS 16400037 - MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS	Obrigatória	2	30
16400044	COZINHA INTERNACIONAL I 16400035 - AMBIENTAÇÃO, FLUXOS, LAYOUT, EQUIP. E UTENS. 16400036 - MERCEOLOGIA DOS ALIMENTOS 16400037 - MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS 16400038 - TÉCNICAS DE BASE,CONSERV, PREPARO E COCÇÃO I 16400039 - COZINHA CLÁSSICA	Obrigatória	8	120
12000190	ENOLOGIA E ENOGASTRONOMIA 16400037 - MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS 16400038 - TÉCNICAS DE BASE,CONSERV, PREPARO E COCÇÃO I	Obrigatória	4	60
16400041	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA BÁSICA 16400036 - MERCEOLOGIA DOS ALIMENTOS 16400037 - MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS	Obrigatória	4	60

Rua Gomes Carneiro, 1 Sala 223
96010-610 Pelotas, Rio Grande do Sul

(53) 3284-3837

clique para ver o e-mail

@gastronomiaufpel.oficial/

/gastronomiaufpel.oficial

Acessar site do Curso

Portal Institucional UFPel - Gastronomia

https://institucional.ufpel.edu.br/cursos/cod/5580

Informações | Matriz Curricular | Professores | Turmas Ofertadas | Alunos | Egressos

Turmas ofertadas em 2022 / 1

1º Semestre

Disciplina / Professores / Horários	Turma	Vagas	Matric.
20000084 - LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I (LIBRAS I) Professor responsável pela turma: MAYARA BATAGLIN RAUGUST Horários	T27	30	3
20000084 - LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I (LIBRAS I) Professor responsável pela turma: MAYARA BATAGLIN RAUGUST Horários	T27	30	3
20000084 - LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I (LIBRAS I) Professor responsável pela turma: MAYARA BATAGLIN RAUGUST Horários	T27	30	3
20000084 - LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I (LIBRAS I) Professor responsável pela turma: MAYARA BATAGLIN RAUGUST Horários	T27	30	3
20000084 - LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I (LIBRAS I) Professor responsável pela turma: MAYARA BATAGLIN RAUGUST Horários	T27	30	3
20000084 - LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I (LIBRAS I)	T27	30	3

Rua Gomes Carneiro, 1 Sala 223
96010-610 Pelotas, Rio Grande do Sul

(53) 3284-3837

clique para ver o e-mail

@gastronomiaufpel.oficial/

/gastronomiaufpel.oficial

Acessar site do Curso

Portal Institucional UFPel - Gastronomia

https://institucional.ufpel.edu.br/cursos/cod/5580

Informações | Matriz Curricular | Professores | Turmas Ofertadas | Alunos | Egressos

Professores que ministraram disciplinas no Curso nos últimos três semestres

Mostrar 12 registros por página

Pesquisar nessa lista:

ALCIDES GOMES NETO
Faculdade de Nutrição

ANGELA GALVAN DE LIMA
Faculdade de Nutrição

CARLA ALDRIGHI GOMES
Faculdade de Nutrição

CHIRLE DE OLIVEIRA RAPHAELLI
Faculdade de Nutrição

CRISTINA CORREA KAUFMANN
Faculdade de Nutrição

DEIVIDI SILVA BLANK
Centro de Letras e Comunicação

ERICO KUNDE CORREA
Centro de Engenharias

FABIANA TORMA BOTELHO
Faculdade de Nutrição

FABIANO SOUTO ROSA
Centro de Letras e Comunicação

Rua Gomes Carneiro, 1 Sala 223
96010-610 Pelotas, Rio Grande do Sul

(53) 3284-3837

clique para ver o e-mail

@gastronomiaufpel.oficial/

/gastronomiaufpel.oficial

Acessar site do Curso

Página Colegiado Gastronomia

https://wp.ufpel.edu.br/colegiadogastronomia/

COLEGIADO DE GASTRONOMIA

Universidade Federal de Pelotas

APRESENTAÇÃO DO CURSO | DOCUMENTOS PARA DOWNLOAD | FALE CONOSCO | INFORMAÇÕES DO CURSO E MATRIZ CURRICULAR

ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO | ATIVIDADES COMPLEMENTARES | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

JUL 29 2022

Inscrição ENADE 2022

Segue lista de alunos que estão habilitados a realizar o ENADE 2022. As instruções e datas importantes do exame podem ser consultadas AQUI. O edital que regula o certame pode ser conferidos neste link: EDITAL Nº 51, DE 24 DE JUNHO DE 2022 - EDITAL Nº 51, DE 24 DE JUNHO DE 2022 - DOU - Imprensa Nacional (in.gov.br) Colegiado do Curso de Gastronomia

Compartilhar

Leia mais

JUL 15 2022

Horários Gastronomia 2022/1

Segue grade de horário com professores e salas das respectivas ofertas de 2022/1. Horário Completo Gastronomia 2022-1 com salas

Compartilhar

Leia mais

Translate »

Página Colegiado Gastronomia

https://wp.ufpel.edu.br/colegiadogastronomia/

COLEGIADO DE GASTRONOMIA

Universidade Federal de Pelotas

APRESENTAÇÃO DO CURSO | DOCUMENTOS PARA DOWNLOAD | FALE CONOSCO | INFORMAÇÕES DO CURSO E MATRIZ CURRICULAR

ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO | ATIVIDADES COMPLEMENTARES | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Estágio Curricular Supervisionado

Sobre o estágio obrigatório e não obrigatório

Orientações sobre o estágio não -obrigatório

Documentação:

INSTRUÇÕES PARA ASSINATURA DE TERMO DE COMPROMISSO DE ESTÁGIO

Termo-de-Responsabilidade

Termo de Compromisso de Estágio

Controle de Frequência

Translate »

Página Colegiado Gastronomia

https://wp.ufpel.edu.br/colegiadogastronomia/

COLEGIADO DE GASTRONOMIA

Universidade Federal de Pelotas

APRESENTAÇÃO DO CURSO | DOCUMENTOS PARA DOWNLOAD | FALE CONOSCO | INFORMAÇÕES DO CURSO E MATRIZ CURRICULAR | ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO | ATIVIDADES COMPLEMENTARES | CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

Atividades Complementares

A Formação Complementar é uma dimensão obrigatória que se caracteriza pela abertura de possibilidades de aquisição pelo estudante de conhecimentos e experiências acadêmicas em áreas do saber que mantêm conexões com as do seu curso em atividades extra classe.

Dessa forma, o aluno poderá desenvolver atividades de ensino, pesquisa e extensão, tais como participação em cursos, seminários, palestras, atividades artístico-culturais, iniciação científica, monitoria, entre outras, desde que sejam de áreas afins com sua formação acadêmica.

Para estas atividades, estão previstas 204 horas. O estudante não deverá extrapolar 50% desta carga horária total em um único tipo de atividade. As Atividades Complementares poderão ser realizadas nos horários extra-classe e durante as férias curriculares. A análise da pertinência dessas atividades complementares será realizada em reunião de colegiado.

Cabe ao discente, em caso de dúvida, buscar informação prévia junto ao colegiado do curso sobre a validade da

Translate »

CRA

https://wp.ufpel.edu.br/cra/

Coordenação de Registros Acadêmicos

UFPEL

O que você p

CONTATO | EDITAIS | CURSOS | INGRESSO | REGIME ESPECIAL | CALENDÁRIOS ACADÊMICOS | GUIA DO ESTUDANTE

NOTÍCIAS

Processos seletivos em andamento

Processo Seletivo Complementar para Medicina – 2022/1

(Reingresso, Reopção e Transferência)

- Edital de abertura: Edital CRA Nº 14/2022
  - **Retificação do Edital: Edital CRA Nº 14/2022 – Retificação**
  - **Retificação do Edital: Edital CRA Nº 14/2022 – Retificação Cronograma**
  - ANEXO I
  - ANEXO II
  - Inscrições: de 07/06/2022 a 21/06/2022
  - Link para inscrição: http://ces.ufpel.edu.br/vestibular/vested0014_2022/
  - Pedidos de isenção aceitos
  - Pedidos de isenção **não** aceitos
  - Edital CRA 14/2022 – Candidatos Homologados
  - Local de provas
  - Resultado da solicitação de atendimento especial
  - Protocolo Sanitário
  - Ensalamento

INFORMAÇÕES ACADÊMICAS

- Aproveitamento de estudos
- Aproveitamento por extraordinário conhecimento (Prova de Proficiência)
- Atestado de matrícula
- Avaliação – segunda chamada
- Cancelamento de matrícula
- Carteira estudantil
- Certificado de conclusão de curso de graduação
  - Verificação de autenticidade de Certificado de conclusão de curso de graduação
- Colação de grau (Formatura)
  - Antecipação da Colação de Grau (Formatura)
  - Ata de Colação de grau (Formatura)
  - Provável Formando

Calendário acadêmico

https://wp.ufpel.edu.br/cra/calendarios-academicos/

Coordenação de Registros Acadêmicos

UFPEL

O que você procura?

CONTATO | EDITAIS | CURSOS | INGRESSO | REGIME ESPECIAL | CALENDÁRIOS ACADÊMICOS | GUIA DO ESTUDANTE

Início > Calendário Acadêmico

CALENDÁRIO ACADÊMICO

- Calendário Acadêmico - 2021/2 e 2022/1
- Feriados e pontos facultativos - 2022
- Calendário Acadêmico - 2021/2 e 2022/1 (Alunos)
- Editais, eventos e recesso - 2022

DEZEMBRO / 2021

03 Sexta	Data limite para os Colegiados solicitarem ofertas aos Deptos/Câmaras de Ensino 2021/2
08 Quarta	Data limite para os Deptos/Câmaras de Ensino informarem aos colegiados as ofertas 2021/2
10 Sexta	Data limite para envio de propostas para realização de atividades presenciais ao COCEPE - 2021/2
13 Segunda	INÍCIO: Período de análise das propostas de oferta de atividades presenciais – Comissão Especial do COCEPE
22 Quarta	FIM: Período de análise das propostas de oferta de atividades presenciais – Comissão Especial do COCEPE

Informações acadêmicas

https://wp.ufpel.edu.br/cra/

Início > Matrícula

MATRÍCULA

Matrícula de ingressantes Ver mais

Rematrícula Ver menos

Definição

A Rematrícula NÃO é destinada aos alunos ingressantes na Universidade.

A matrícula é obrigatória em cada período letivo previsto para o funcionamento do curso, de acordo com o calendário acadêmico.

A ausência de matrícula em um período letivo poderá implicar no desligamento do curso por abandono.

O discente poderá realizar qualquer atividade curricular em seu curso de origem, ressalvados os pré-requisitos constantes nos projetos pedagógicos, desde que haja disponibilidade de vaga. O discente deve observar o mínimo de créditos obrigatórios a serem cursados a cada semestre, conforme previsto no Projeto Pedagógico do Curso.

Não será permitida a matrícula em componentes curriculares em que houver colisão total ou parcial de horários.

Como solicitar

I- O discente deverá fazer *login* no sistema acadêmico COBALTO, acessar o menu Solicitação de matrícula e selecionar os componentes curriculares que pretende cursar.

II- O sistema processa as solicitações, conforme estabelecido na Resolução COCEPE nº 47/2018.

III- O discente consulta sua solicitação no sistema COBALTO, no menu Matrícula, para confirmar em quais componentes curriculares foi matriculado. Se a solicitação foi contemplada é só aguardar o início das aulas. Caso seja necessária alguma alteração, deverá ser realizada na correção de matrícula.

BASE LEGAL

Regulamento de Ensino de Graduação – Resolução COCEPE Nº 29/2018

INFORMAÇÕES ACADÊMICAS

- Aproveitamento de estudos
- Aproveitamento por extraordinário conhecimento (Prova de Proficiência)
- Atestado de matrícula
- Avaliação – segunda chamada
- Cancelamento de matrícula
- Carteira estudantil
- Certificado de conclusão de curso de graduação
  - Verificação de autenticidade de Certificado de conclusão de curso de graduação
- Colação de grau (Formatura)
  - Antecipação da Colação de Grau (Formatura)
  - Ata de Colação de grau (Formatura)
  - Provável Formando

Contatos

colegiadogastronomiaufpel@gmail.com

@gastronomiaufpel.oficial

Gastronomia UFPEL.Oficial

Coordenação: sala 222

Obrigada

tkvgandra@gmail.com