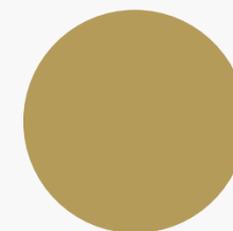


# GASTRONOMIA

CURSO TECNOLÓGICO



**01**

APRESENTAÇÃO

**02**

SOBRE O CURSO

**03**

INFORMOÇÕES GERAIS





# APRESENTAÇÃO

O Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia da Universidade Federal de Pelotas, inserido na Faculdade de Nutrição, está localizado na cidade de Pelotas/RS. Tem o grau tecnológico presenciado de forma presencial em turno integral com duração de dois anos e meio.

## **Formas de Ingresso:**

- O curso tem ingresso no segundo semestre;
- O aluno pode ingressar no curso, através do ENEM/ SISU ou pelo PAVE.

# **SOBRE O CURSO DE GASTRONOMIA**



**INFORMAÇÕES**



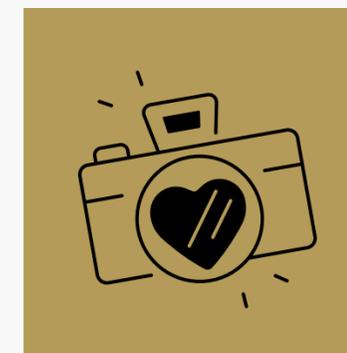
**MATRIZ CURRICULAR**



**PROJETOS**



**PROFESSORES**



**GALERIA DE FOTOS**

# INFORMAÇÕES

O curso oferece um ambiente adequado para o processo de ensino-aprendizagem, com o objetivo de capacitar indivíduos qualificados para assumir funções técnicas, operacionais e de gestão em diferentes cenários e fases da prestação de serviços de alimentação. Esses especialistas serão responsáveis pelos resultados, ao mesmo tempo que exibem consideração pelos aspectos culturais, econômicos, sociais, ambientais e de saúde do ambiente em que atuam.



# LABORATÓRIOS

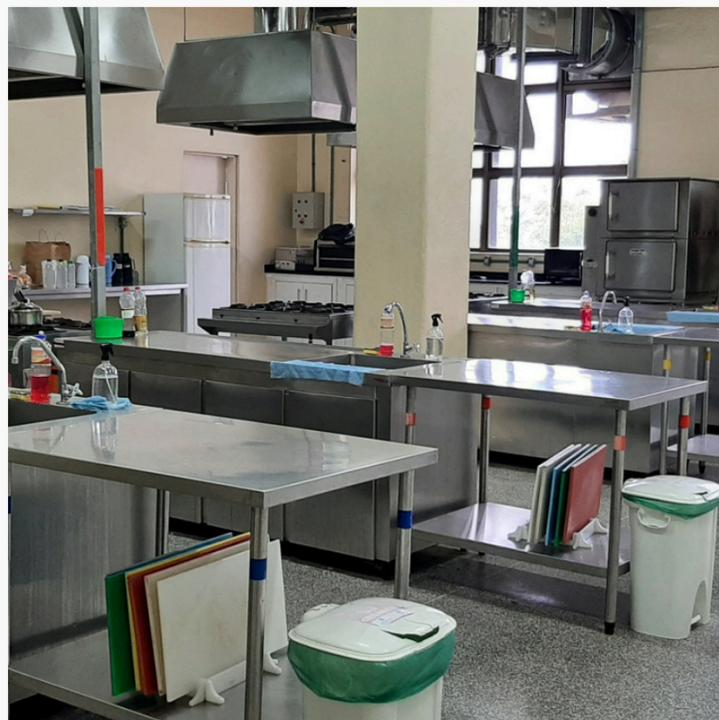
O curso dispõe de laboratórios, incluindo uma cozinha industrial, uma cozinha de alimentação coletiva, uma cozinha para bebidas e cafés, além de uma sala de aula demonstrativa, onde são conduzidas as aulas práticas.



# 1.

**LABORÁTORIO  
TÉCNICA  
DIETÉTICA**

**E**

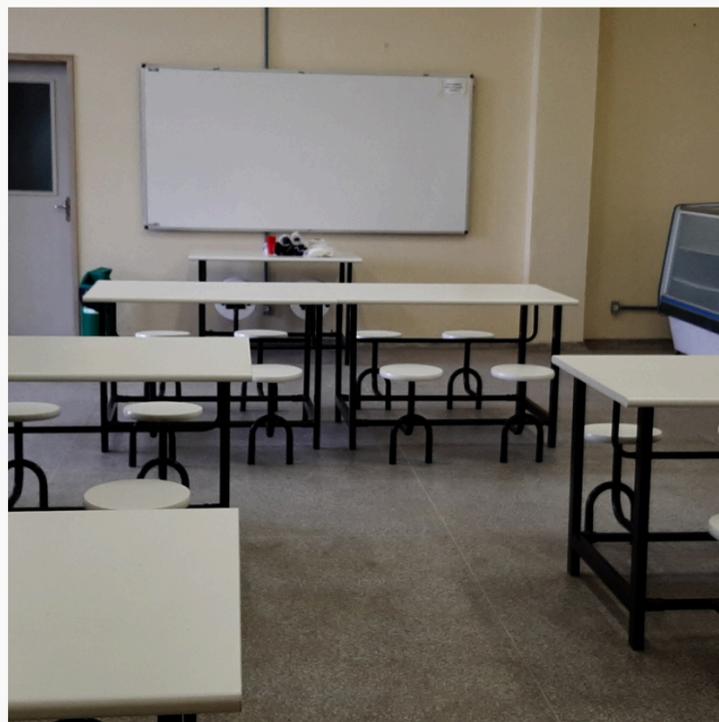


# 3.

**BEBIDAS DE  
CAFÉS**

# 2.

**COZINHA DE  
ALIMENTAÇÃO  
COLETIVA**



# 4.

**AULA SHOW**

# PERFIL DO EGRESSO

O Tecnólogo em Gastronomia terá a oportunidade de assumir papéis-chaves, como chef de cozinha ou líder de culinária, em estabelecimentos relacionados à alimentação, como restaurantes, hotéis, pousadas, redes, empresas de catering, foodservices, clubes e bufês. Suas responsabilidades englobarão o planejamento, organização e implementação de cardápios, além da supervisão e administração. Além disso, estará habilitado a gerenciar estabelecimentos gastronômicos, oferecer consultoria abrangente a negócios comerciais e desempenhar um papel essencial na capacitação por meio de ensino e treinamento.



# MATRIZ CURRICULAR

**1º**  
**SEMESTRE**

**2º**  
**SEMESTRE**

**5º**  
**SEMESTRE**

**3º**  
**SEMESTRE**

**4º**  
**SEMESTRE**

**OPTATIVAS**

# MATRIZ CURRICULAR

1º  
SEMESTRE

- ALIMENTAÇÃO, HISTÓRIA E CULTURA;
- AMBIENTAÇÃO, FLUXOS, LAYOUT, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS;
- COZINHA CLÁSSICA;
- MERCEOLOGIA DOS ALIMENTOS;
- MICROBIOLOGIA E HIGIÊNE DOS ALIMENTOS;
- NUTRIÇÃO E QUÍMICA DOS ALIMENTOS;
- TÉCNICAS DE BASE, CONSERVAÇÃO, PREPARO E COCÇÃO I.



# MATRIZ CURRICULAR

**2º  
SEMESTRE**

- BOAS PRÁTICAS NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS;
- COZINHA INTERNACIONAL I;
- ENOLOGIA E ENOGASTRONOMIA;
- PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA BÁSICA;
- PLANEJAMENTO E ENGENHARIA DE CARDÁPIO;
- TÉCNICAS DE BASE, CONSERVAÇÃO, PREPARO E COCÇÃO II.



# MATRIZ CURRICULAR

3º  
SEMESTRE

- BASE 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.



# MATRIZ CURRICULAR

**4º  
SEMESTRE**

- COZINHA BRASILEIRA;
- COZINHA INTERNACIONAL IV;
- DOÇARIA;
- ÉTICA, SUSTENTABILIDADE E MEIO AMBIENTE;
- GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS;
- SERVIÇOS DE SALÃO, ATENDIMENTO E EVENTOS.



# MATRIZ CURRICULAR

5º  
SEMESTRE

- ANÁLISE SENSORIAL;
- COZINHA CONTEMPORÂNEA;
- DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E FOOD DESIGN;
- EMPREENDEDORISMO E DESENVOLVIMENTO DE NEGÓCIOS;
- ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO;
- GESTÃO DE MARKETING DE NEGÓCIOS DE ALIMENTAÇÃO.



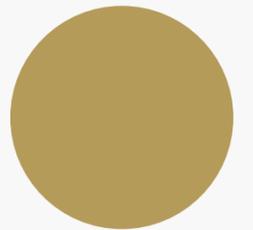
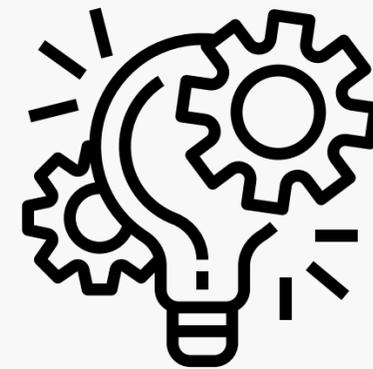
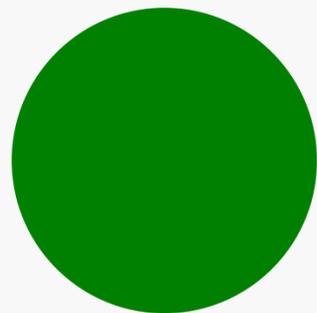
# MATRIZ CURRICULAR

## OPTATIVAS

- ANÁLISE INSTRUMENTAL EM ALIMENTOS;
- ENOLOGIA CONECTIVA APLICADA À ALIMENTOS;
- FRÂNÇES PARA GASTRONOMIA;
- GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTOS;
- INGLÊS PARA GASTRONOMIA;
- LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS I (LIBRAS);
- METODOLOGIA CIENTÍFICA;
- TURISMO E GASTRONOMIA GAÚCHA.



**CONHEÇA ALGUNS DOS NOSSOS  
PROJETOS E OFICINAS!**



**GASTRONOMIA  
EM EXTENSÃO:  
FEIRA  
NACIONAL DO  
DOCE -  
FENADOCE**



**PROJETO  
EVENTOS  
GASTRONÔMICOS  
NA PRÁTICA**

**OFICINAS  
PARA  
MERENDEIRAS  
DO MUNICÍPIO  
DE PELOTAS**



**GASTRONOMIA  
EM EXTENSÃO:  
OFICINA SABORES  
DO CAMPO COM  
ABÓBORA**

# PROJETO TÓPICOS EM GASTRONOMIA: GRUPOS DE ESTUDOS INTERDISCIPLINAR



# PROJETO LABORATÓRIO DE CRIAÇÃO EM GASTRONOMIA

# PROJETOS DE PESQUISA (PANC)

**MANGÚT**  
Conexões Gastronômicas

ARTIGO ORIGINAL | ORIGINAL ARTICLE

Bananinha-do-mato (*Bromelia Antiacantha*):  
características e potencialidades em  
alimentos

*Wild banana (Bromelia antiacantha): characteristics and potential  
in foods*

*Plátano silvestre (Bromelia antiacantha): características y  
potencial en alimentos*

Vanessa Garcia Monteiro | [vanessagarciamonteiro@hotmail.com](mailto:vanessagarciamonteiro@hotmail.com)  
<https://orcid.org/0000-0001-4438-0164>  
Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.

Tatiane Tavares Fujii | [tathytf@gmail.com](mailto:tathytf@gmail.com)  
<https://orcid.org/0000-0003-1106-8898>  
Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.

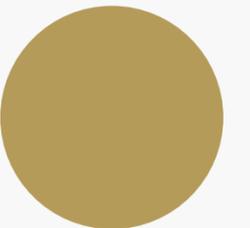
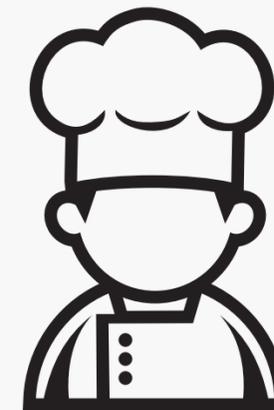
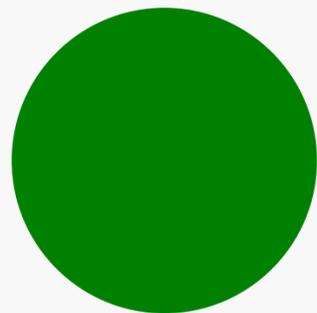
Eliezer Ávila Gandra | [gandraea@hotmail.com](mailto:gandraea@hotmail.com)  
<https://orcid.org/0000-0002-0928-0934>  
Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.

Tatiane Kuka Valente Gandra | [tkvgandra@ufpel.edu.br](mailto:tkvgandra@ufpel.edu.br)  
<https://orcid.org/0000-0002-3248-0725>  
Universidade Federal de Pelotas (UFPel), Pelotas, RS, Brasil.



# SEMANA ACADEMICA DA GASTRONOMIA

# CONHEÇA NOSSOS PROFESSORES E AS DISCIPLINAS QUE MINISTRAM



# PROFESSORES DA ÁREA PROFISSIONALIZANTE



**TATIANE KUKA  
VALENTE GANDRA**  
COORDENADORA

- TÉC DE BASE, CONSERVAÇÃO, PREPARO COCÇÃO II;
- COZINHA INTERNACIONAL I;
- COZINHA BRASILEIRA;
- SERVIÇOS DE SALÃO, ATENDIMENTO E EVENTOS;
- METODOLOGIA CIENTÍFICA;
- ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO;
- MERCEOLOGIA DOS ALIMENTOS;
- COZINHA INTERNACIONAL II;
- COZINHA INTERNACIONAL III;
- COZINHA CONTEMPORÂNEA;
- ATENDIMENTO E EVENTOS;

- PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA BÁSICA;
- PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA AVANÇADA;
- DOÇARIA;
- ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO;
- ALIMENTAÇÃO, HISTÓRIA E CULTURA;
- COZINHA CLÁSSICA;
- COZINHA BRASILEIRA;
- BEBIDAS E CAFÉS;



**ANGELA GALVAN DE  
LIMA**  
COORDENADORA ADJUNTA

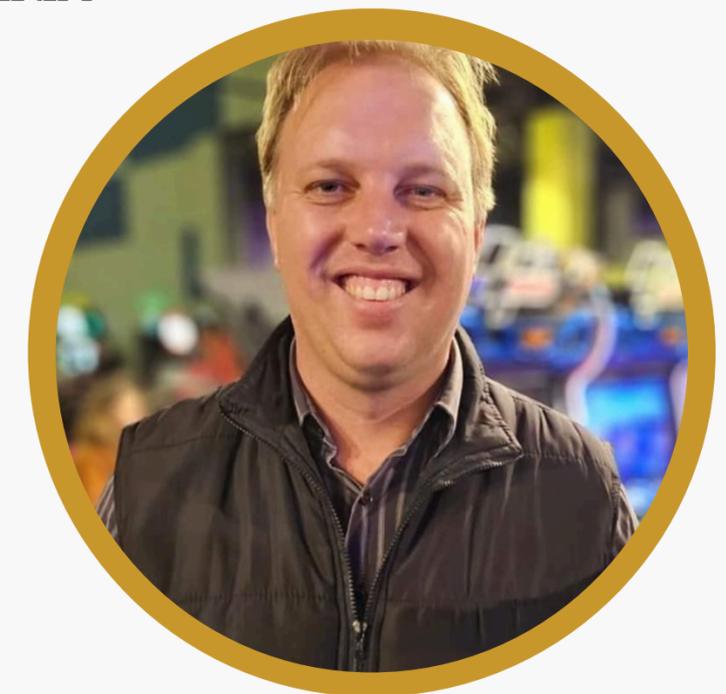
# PROFESSORES DA ÁREA PROFISSIONALIZANTE



**NICOLE WEBER  
BENEMANN**

- COZINHA BRASILEIRA;
- COZINHA INTERNACIONAL IV;
- ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO;
- ALIMENTAÇÃO, HISTÓRIA E CULTURA;
- COZINHA CLÁSSICA;
- COZINHA CONTEMPORÂNEA;

- PLANEJAMENTO E ENGENHARIA DE CARDÁPIOS;
- ÉTICA, SUSTENTABILIDADE E MEIO AMBIENTE;
- GESTÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS;
- ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO;
- GESTÃO DE CUSTOS EM GASTRONOMIA;
- GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS;
- DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E FOOD DESIGN.



**FELIPE FEHLBERG  
HERRMANN**

# PROFESSORES DA ÁREA PROFISSIONALIZANTE



**IZABEL CRISTINA DE  
SOUZA**

- TÉCNICAS DE BASE, CONSERVAÇÃO, PREPARO E COCÇÃO I;
- TÉCNICAS DE BASE, CONSERVAÇÃO, PREPARO E COCÇÃO II;
- COZINHA INTERNACIONAL II;
- PLANEJAMENTO E ENGENHARIA DE CARDÁPIOS;
- COZINHA INTERNACIONAL I;
- DOÇARIA;
- ESTÁGIO CURRICULAR SUPERVISIONADO

# PROFESSORES DO CCQFA



- ANÁLISE SENSORIAL

**MARCIA AROCHA  
GULARTE**



- ANÁLISE SENSORIAL

**GRACIELE DA SILVA  
CAMPELO BORGES**

# PROFESSORES DO CCQFA



**VALDECIR CARLOS  
FERRI**

- ENOLOGIA E ENOGASTRONOMIA;
- ENOLOGIA CONECTIVA  
APLICADA À ALIMENTAÇÃO.

# PROFESSORES DA NUTRIÇÃO



**ELISA DOS SANTOS  
PEREIRA**

- BASES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL

- MICROBIOLOGIA E HIGIENE DE ALIMENTOS



**JOZI FAGUNDES DE  
MELLO**

# PROFESSORES DA NUTRIÇÃO



**HELAYNE APARECIDA  
MAIEVES**

- NUTRIÇÃO E QUÍMICA DOS ALIMENTOS

- BASES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E NUTRICIONAL



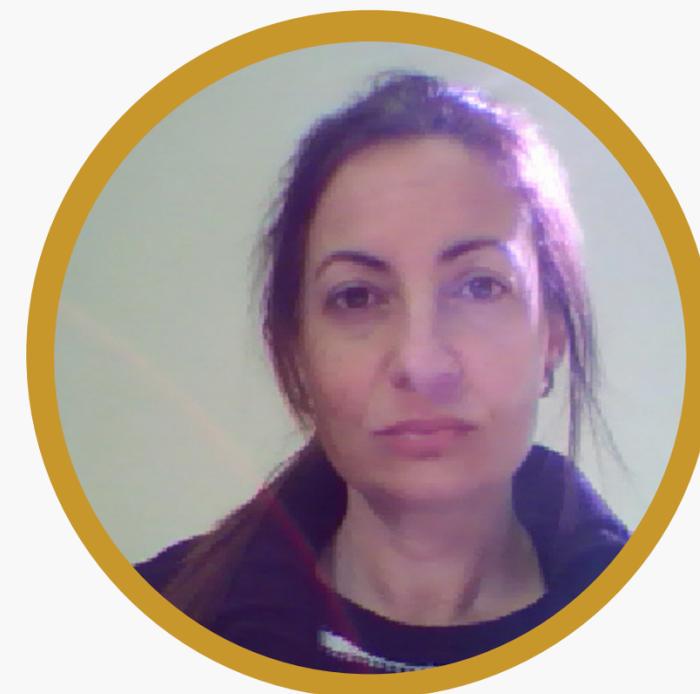
**CRISTINA CORREA  
KAUFMANN**

# PROFESSORES DA ENGENHARIA



- GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTOS

**ERICO KUNDE CORREA**



- GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM SERVIÇOS DE ALIMENTOS

**LUCIARA BILHALVA  
CORREA**

# PROFESSORES DO CLC



- INGLÊS INSTRUMENTAL PARA GASTRONOMIA

**JANIE CRISTINE DO  
AMARAL GONCALVES**



- FRANCÊS PARA GASTRONOMIA

**DEIVIDI SILVA BLANK**

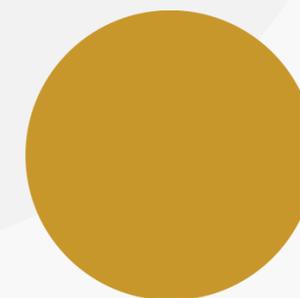
# PROFESSORES DO CLC



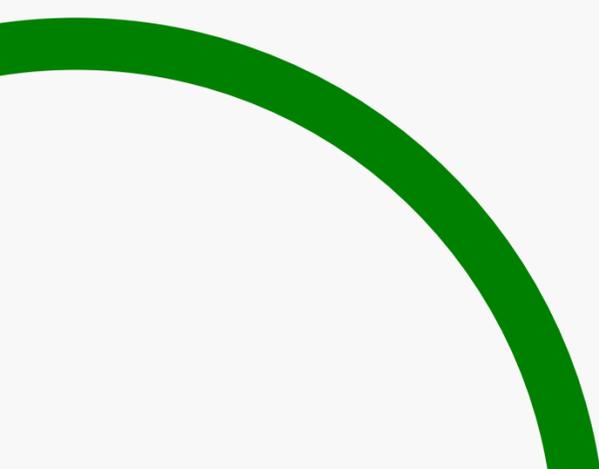
- LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS

**ANGELA NEDIANE DOS  
SANTOS**

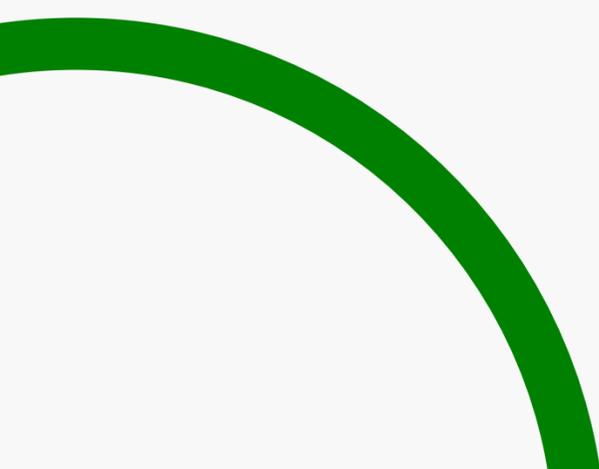
# **GALERIA DE FOTOS**



# GALERIA DE FOTOS



# GALERIA DE FOTOS



# GALERIA DE FOTOS



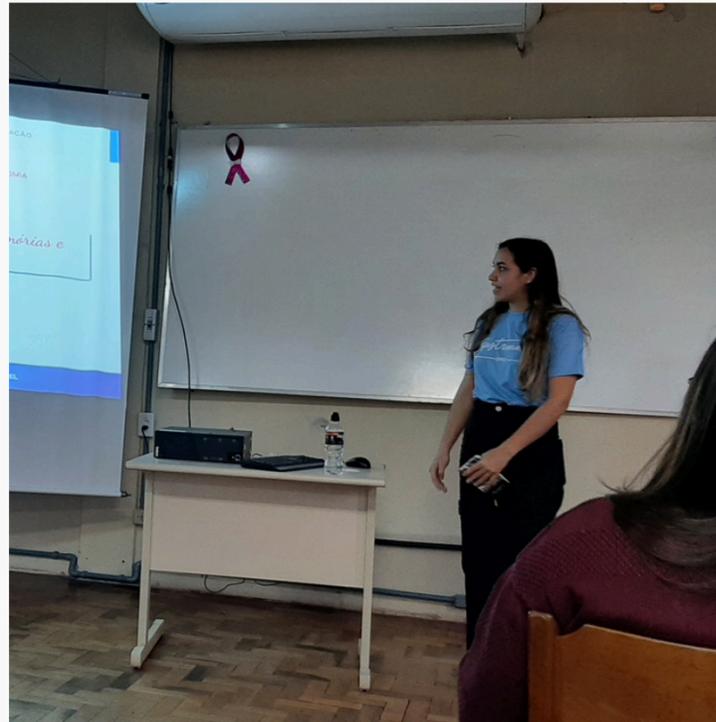
# GALERIA DE FOTOS DE VISITAS TÉCNICAS



# GALERIA DE FOTOS DE VISITAS TÉCNICAS



# GALERIA DE FOTOS EM CONGRESSOS



# INFORMAÇÕES GERAIS



**CONTATOS**



**REDE SOCIAL**



**LOCALIZAÇÃO**



# REDE SOCIAL

 [@gastronomiaufpel.oficial](https://www.instagram.com/gastronomiaufpel.oficial)



← gastronomiaufpel.ofi...

 **170** Publicações **1.082** Seguidores **632** Seguindo

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - UFPEL  
Administrado pela Coordenação 2022-2024  
Para mais informações e contato acesse os links  
**Ver tradução**  
[linktr.ee/Gastronomiaufpel\\_oficial](https://linktr.ee/Gastronomiaufpel_oficial)  
Seguido(a) por milforddiu\_, clarissaps e outras 50 pessoas

Seguindo ▾ Mensagem Contato

 PALESTRAS  Projetos  Vaga Monito...  FENADOCE ...  OficinasE

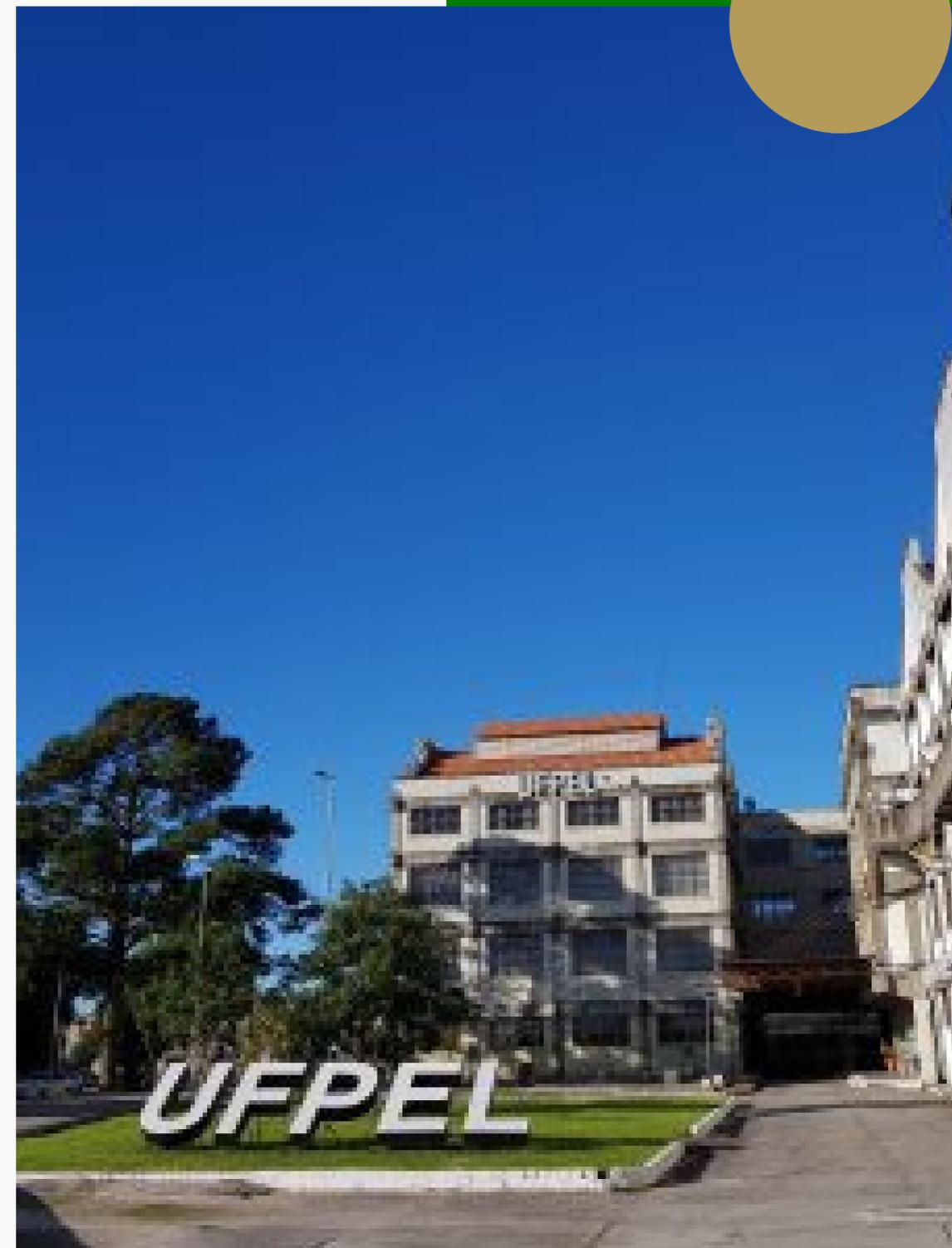
# LOCALIZAÇÃO



Rua Gomes Carneiro, 1 Sala 227  
96010-610 Pelotas, Rio Grande do Sul

link da localização:

<https://goo.gl/maps/dtbffR236Rdp2VD96>



**TE ESPERAMOS  
NO NOSSO CURSO!**

