

Trajatória do ingressante no primeiro semestre do período letivo.

Seq.	N. da A.A.	Atividades Acadêmicas (A.A.)	Tipo da A.A.	Bimestre	Créd.	Horas-aula	Horas Online	Horas presenciais
1º semestre	21252	Higiene e Legislação dos Alimentos (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	44	16
	21253	Ingredientes e Insumos (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	28	32
	21254	Ecologia Nutricional	A distância	10A	4	60	60	0
	21255	Contexto Histórico e Cultural da Comensalidade	A distância	10B	4	60	60	0
	21256	Habilidades Básicas de Cozinha (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	24	36
	21257	Ciências do Alimento (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	48	12
	----	Atividades Complementares						
Sugere-se que você cumpra 9h de Atividades Complementares por semestre até atingir um total de 50h.								
2º semestre	21258	Panificação (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	28	32
	21259	Fundamentos da Restauração (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	44	16
	31293	Textos de Comunicação da Ciência	A distância	10A	4	60	60	0
	50840	Gestão de Pessoas e Desenvolvimento de Liderança	A distância	10B	4	60	60	0
	21260	Confeitaria (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	28	32
	21261	Análise Sensorial (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	44	16
	----	Atividades Complementares						
Sugere-se que você cumpra 9h de Atividades Complementares por semestre até atingir um total de 50h.								
3º semestre	21262	Técnicas Gastronômicas Europeias 1 (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	28	32
	21263	Técnicas de Harmonização de Vinhos 1 (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	44	16
	21160	Cultura e Ecologia Integral	A distância	10A	4	60	60	0
	21264	Marketing e Vendas em Alimentos e Bebidas	A distância	10B	4	60	60	0
	21265	Técnicas Gastronômicas Europeias 2 (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	28	32
	21266	Bebidas e Coquetelaria (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	44	16
	----	Atividades Complementares						
Sugere-se que você cumpra 9h de Atividades Complementares por semestre até atingir um total de 50h.								
4º semestre	21267	Técnicas Gastronômicas Orientais (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	28	32
	21268	Food Design (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	44	16
	21269	Operação e Logística em Alimentos e Bebidas	A distância	10A	4	60	60	0
	21270	Tecnologia e Inovação em Alimentos e Bebidas	A distância	10B	4	60	60	0
	21271	Gastronomia das Américas (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	28	32
	21272	Garde Manger e Eventos (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	44	16
	----	Atividades Complementares						
Sugere-se que você cumpra 9h de Atividades Complementares por semestre até atingir um total de 50h.								
5º semestre	21273	Gastronomia Brasileira 1 (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	28	32
	21274	Técnicas de Harmonização de Vinhos 2 (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	44	16
	21275	Cultura e História da Gastronomia Brasileira	A distância	10A	4	60	60	0
	50835	Empreendedorismo e Solução de Problemas	A distância	10B	4	60	60	0
	21276	Gastronomia Contemporânea (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	36	24
	21277	Restaurantes: Projeto e Simulação (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	36	24
	----	Atividades Complementares						
Sugere-se que você cumpra 9h de Atividades Complementares por semestre até atingir um total de 50h.								
6º semestre	21278	Gastronomia Brasileira 2 (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	28	32
	21279	Pesquisa e Desenvolvimento de Novos Produtos (Obs 7 e 8)	Híbrida	20S	4	60	44	16
	21280	Gastronomia e Ensino	A distância	10A	4	60	60	0
	----	Optativa	A distância	10B	4	60	60	0
	21281	Projeto de Empreendimento em Alimentos e Bebidas (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	52	8
	21282	Menu Degustação: Projeto e Simulação (Obs 7 e 8)	Híbrida	20S	4	60	20	40
	----	Atividades Complementares						
Sugere-se que você cumpra 9h de Atividades Complementares por semestre até atingir um total de 50h.								

Trajatória do ingressante no segundo semestre do período letivo.

Seq.	N. da A.A.	Atividades Acadêmicas (A.A.)	Tipo da A.A.	Bimestre	Créd.	Horas-aula	Horas Online	Horas presenciais
1º semestre	21258	Panificação (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	28	32
	21259	Fundamentos da Restauração (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	44	16
	31293	Textos de Comunicação da Ciência	A distância	10A	4	60	60	0
	50840	Gestão de Pessoas e Desenvolvimento de Liderança	A distância	10B	4	60	60	0
	21260	Confeitaria (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	28	32
	21261	Análise Sensorial (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	44	16
	----	Atividades Complementares						
Sugere-se que você cumpra 9h de Atividades Complementares por semestre até atingir um total de 50h.								
2º semestre	21252	Higiene e Legislação dos Alimentos (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	44	16
	21253	Ingredientes e Insumos (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	28	32
	21254	Ecologia Nutricional	A distância	10A	4	60	60	0
	21255	Contexto Histórico e Cultural da Comensalidade	A distância	10B	4	60	60	0
	21256	Habilidades Básicas de Cozinha (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	24	36
	21257	Ciências do Alimento (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	48	12
	----	Atividades Complementares						
Sugere-se que você cumpra 9h de Atividades Complementares por semestre até atingir um total de 50h.								
3º semestre	21267	Técnicas Gastronômicas Orientais (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	28	32
	21268	Food Design (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	44	16
	21269	Operação e Logística em Alimentos e Bebidas	A distância	10A	4	60	60	0
	21270	Tecnologia e Inovação em Alimentos e Bebidas	A distância	10B	4	60	60	0
	21271	Gastronomia das Américas (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	28	32
	21272	Garde Manger e Eventos (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	44	16
	----	Atividades Complementares						
Sugere-se que você cumpra 9h de Atividades Complementares por semestre até atingir um total de 50h.								
4º semestre	21262	Técnicas Gastronômicas Europeias 1 (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	28	32
	21263	Técnicas de Harmonização de Vinhos 1 (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	44	16
	21160	Cultura e Ecologia Integral	A distância	10A	4	60	60	0
	21264	Marketing e Vendas em Alimentos e Bebidas	A distância	10B	4	60	60	0
	21265	Técnicas Gastronômicas Europeias 2 (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	28	32
	21266	Bebidas e Coquetelaria (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	44	16
	----	Atividades Complementares						
Sugere-se que você cumpra 9h de Atividades Complementares por semestre até atingir um total de 50h.								
5º semestre	21273	Gastronomia Brasileira 1 (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	28	32
	21279	Pesquisa e Desenvolvimento de Novos Produtos (Obs 7 e 8)	Híbrida	20S	4	60	44	16
	21280	Gastronomia e Ensino	A distância	10A	4	60	60	0
	----	Optativa	A distância	10B	4	60	60	0
	21281	Projeto de Empreendimento em Alimentos e Bebidas (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	52	8
	21282	Menu Degustação: Projeto e Simulação (Obs 7 e 8)	Híbrida	20S	4	60	20	40
	----	Atividades Complementares						
Sugere-se que você cumpra 9h de Atividades Complementares por semestre até atingir um total de 50h.								
6º semestre	21273	Gastronomia Brasileira 1 (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	28	32
	21274	Técnicas de Harmonização de Vinhos 2 (Obs 7 e 8)	Híbrida	10A	4	60	44	16
	21275	Cultura e História da Gastronomia Brasileira	A distância	10A	4	60	60	0
	50835	Empreendedorismo e Solução de Problemas	A distância	10B	4	60	60	0
	21276	Gastronomia Contemporânea (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	36	24
	21277	Restaurantes: Projeto e Simulação (Obs 7 e 8)	Híbrida	10B	4	60	36	24
	----	Atividades Complementares						
Sugere-se que você cumpra 9h de Atividades Complementares por semestre até atingir um total de 50h.								

ATIVIDADES ACADÊMICAS OPTATIVAS								ATIVIDADES ACADÊMICAS OPTATIVAS									
OPTATIVAS	90152	Cultura Surda e LIBRAS	A distância		4	60	60	0	OPTATIVAS	90152	Cultura Surda e LIBRAS	A distância		4	60	60	0
	10531	Inclusão e Acessibilidade em Contextos Profissionais	A distância		4	60	60	0		10531	Inclusão e Acessibilidade em Contextos Profissionais	A distância		4	60	60	0
	61001	Pensamento Computacional	A distância		4	60	60	0		61001	Pensamento Computacional	A distância		4	60	60	0
	10544	Educação das Relações Étnico-Raciais	A distância		4	60	60	0		10544	Educação das Relações Étnico-Raciais	A distância		4	60	60	0
	50384	Relações Interpessoais	A distância		4	60	60	0		50384	Relações Interpessoais	A distância		4	60	60	0

QUADRO DE OBSERVAÇÕES:

1. Para obter mais informações sobre o Curso, entre em contato com a Coordenação do Curso: Sarah Winck de Almeida. Telefone: 51 3591 1122 ramais 1209/ 4024 - E-mail: sarahwinck@unisinos.br
2. Representação estudantil: (Informações: movestudantil@unisinos.br ou telefone 51 3591 1122 ramal 4101).
3. O modelo de curso na modalidade Híbrida na Unisinos é composto por atividades online e encontros presenciais. As interações online podem ser síncronas e assíncronas e ocorrem por meio do ambiente de aprendizagem Moodle. Já os encontros presenciais ocorrem quinzenalmente nas sextas-feiras, à noite e aos sábados.
4. As atividades de avaliação que compõem o Grau A são virtuais e ocorrem até a 7ª semana do bimestre letivo.
5. A atividade de avaliação correspondente tanto ao Grau B quanto ao Grau C é presencial. Para as atividades online, o aluno deverá fazer o agendamento de acordo com o calendário acadêmico. Para as atividades presenciais, as avaliações ocorrem aos sábados.
6. O comparecimento às atividades de avaliação presenciais é obrigatório.
7. Ao cursar esta atividade, o aluno deve dispor, além das interações via Moodle para a realização das atividades virtuais, da carga horária indicada na coluna Horas Presenciais e/ou Horas Práticas para a realização de tarefa sob orientação do professor.
8. Esta Atividade não pode ser cursada na forma de Exercícios Domiciliares.
9. Este curso possui Certificação Progressiva. À medida que as atividades do curso são realizadas e as competências profissionais são adquiridas, o aluno pode solicitar certificações específicas dos assuntos estudados junto ao Atendimento Unisinos. Informe-se junto à Coordenação de seu Curso.
10. Para matricular-se no 3º ou no 4º semestre, o aluno deverá ter, no mínimo, 12 créditos acadêmicos concluídos. Para matricular-se no 5º ou no 6º semestre, o aluno deverá ter, no mínimo, 50 créditos acadêmicos concluídos.
11. Converse com a Coordenação do Curso sobre as formas de recuperação de Atividades Acadêmicas reprovadas.

QUADRO DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES
INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 022/2021 - Aprova o Quadro de Atividades Complementares do Curso de GASTRONOMIA

As atividades complementares têm como objetivo estimular a sua participação em experiências diversificadas que contribuam para a sua formação profissional e pessoal. Você deve realizar 50 horas dessas atividades, que serão contabilizadas de acordo com o estabelecido.

cod.	Grupo	Paridade	Limite máximo de aproveitamento
44	Participação em Curso (Oficina, Minicurso, Extensão, Capacitação, Treinamento) e similar, de Natureza Acadêmica, Profissional ou Cultural	1h = 1h	25h
21	Ministrante de Curso de Extensão, de Palestra; Debatedor em Mesa-redonda e Similar	1h = 1h	25h
3	Atividade de Monitoria em Atividade(s) Acadêmica(s) ou Disciplinas de Graduação de, no mínimo, 30 horas-semestre	1h = 1h	25h
85	Atividade Acadêmica ou Disciplina não aproveitada como Créditos no Curso (inclusive disciplinas cursadas em outras universidades)	60h-a = 50h	25h
5	Atividade de Iniciação Científica ou Equivalente de, no mínimo, 150 horas	1h = 1h	25h
46	Publicação de Artigo Científico Completo (artigo efetivamente publicado ou com aceite final de publicação) em Periódico Especializado, com Comissão Editorial, como Autor ou Coautor	40h por publicação	25h
39	Publicação de Artigo Científico ou Resumo em Anais de Evento Científico como Autor ou Coautor	30h por publicação	25h
41	Publicação de Produção Autoral (Foto, Artigo, Reportagem ou Similar), em Periódico ou Site	20h por publicação	20h
9	Estágio não Obrigatório de, no mínimo, 60 horas. Regulamentado pela Lei 11788/2008, o estágio realizado com aprovação poderá ser aproveitado como atividade complementar se conduzido com autorização prévia da Universidade e do Atendimento Unisinos Carreiras	1h = 1h	25h
38	Autor ou Coautor de Capítulo de Livro	40h por publicação	25h
146	Participação em Concurso Acadêmico	10h por inscrição 30h por prêmio recebido	25h
12	Participação em Evento (Congresso, Seminário, Simpósio, Workshop, Palestra, Conferência, Feira) e Similar, de Natureza Acadêmica, Profissional	1h = 1h	25h
28	Serviço Voluntário de Caráter Sociocomunitário, devidamente comprovado, realizado conforme a lei 9.608 de 18/02/1998 junto a Entidades Públicas de qualquer natureza, a Instituições Privadas Sem Fins Lucrativos, a Organizações Não Governamentais, à Unisinos ou Projetos Sociais em Empresas Privadas	1h = 1h	25h
14	Apresentação de Trabalho Científico (inclusive Pôster) em Evento de Âmbito Regional, Nacional ou Internacional, como Autor ou Coautor	10h por apresentação	20h
20	Viagem de Estudo e Visita Técnica	1 dia = 6h	25h
16	Realização de Curso de Idioma	1h = 1h	25h
100	Participação como Ouvinte, em Banca de Trabalho de Conclusão de Curso de Graduação, Dissertação de Mestrado e Tese de Doutorado de qualquer Curso da Unisinos	1h por banca	15h
22	Participação em Comissão Organizadora de Evento e Similar	10h por evento	20h
34	Exercício de Cargo Eletivo na Diretoria do DCE ou do DA do Curso	20h por exercício	20h
109	Participação em Equipe Esportiva da Unisinos	20h por semestre	20h
130	Prestação de Serviços à Justiça Eleitoral em Eleições (para o trabalho realizado, em cada turno eleitoral, nas funções de Presidente, Primeiro Mesário, Segundo Mesário e Secretário)	6h por turno eleitoral	36h
131	Participação, na Condição de Representante Discente, em reuniões de Colegiado de Curso, órgãos do CONSUN, Comissão Própria de Avaliação (CPA) e outros Comitês formalmente constituídos na Universidade	2h por reunião	20h
182	Participação em Projetos Governamentais de Âmbito Municipal, Estadual ou Federal	1h = 1h	50h
183	Monitor em Projetos Vinculados ao Curso	1h = 1h	50h
198	Participação em Grupos de Estudos promovidos na Unisinos	1h = 1h	50h
199	Avaliador e/ou Orientador em Trabalho Acadêmico	10h por evento	50h
208	Fundador de Startup	50h por startup	50h
Atividades Específicas do Curso			
106	Eventos Externos do Curso de Gastronomia	1h = 1h	25h
Observações			

1. O aproveitamento de atividades complementares se dará de acordo com os critérios, limites e prescrições estabelecidas e publicadas na grade curricular do respectivo curso, devendo ser requerido pelo aluno no Atendimento Unisinos, mediante entrega da documentação comprobatória (original e cópia, que será autenticada). No caso de atividades de extensão e monitoria realizadas na Unisinos a partir de 6 de novembro de 2008, haverá aproveitamento automático das horas de atividades complementares, conforme o quadro de cada curso, sem necessidade de solicitação por parte do aluno.

2. A critério da Comissão de Coordenação, as atividades não previstas poderão ser, mediante solicitação no Atendimento Unisinos, aproveitadas como Atividades Complementares.

3. O aproveitamento de atividades realizadas antes do ingresso do aluno no Curso só será concedido nas seguintes condições:

- as atividades devem ter sido realizadas durante o período de vínculo regular do aluno com outro curso de graduação;
- se o aluno estiver sem vínculo regular com um curso de graduação por um período maior do que um ano, ele não poderá aproveitar as atividades realizadas antes ou durante o período de afastamento do curso anterior;
- o aproveitamento de cada atividade deverá obedecer aos limites estabelecidos para cada grupo, e o total de aproveitamento das atividades antes da entrada do aluno no curso atual não poderá ultrapassar 50% do total de horas previstas para as Atividades Complementares nesse curso.