

# Gastronomia

- Início das atividades..... 2024
  - Carga horária total .....3240 h
  - Grau..... bacharelado
  - Modalidade..... presencial
  - Turno.....noturno\*
  - Regime..... semestral por disciplina
  - Integralização..... mínima 8 semestres  
máxima 16 semestres
  - Vagas.....30
  - Forma de ingresso..... SISU
  - Contato..... [gastronomia@ufcspa.edu.br](mailto:gastronomia@ufcspa.edu.br)
- \* Os cursos noturnos incluem atividades diurnas, inclusive aos sábados.

## » O QUE É?

O curso superior de bacharelado em Gastronomia da UFCSPA tem como objetivo formar profissionais com competências para atuar em preparo, gestão e inovação tecnológica de processos alimentícios voltados para necessidades culturais, sociais e logísticas do universo gastronômico.

## » O QUE FAZ?

O bacharel em gastronomia formado na universidade será capaz de atuar a serviço da saúde nas áreas de gastronomia, alimentação e gestão por meio de inovações tecnológicas, ações proativas, responsabilidade ética socioambiental e cultural.

## » O QUE ENSINA?

A graduação inclui atividades teóricas e práticas distribuídas e integradas através de quatro eixos que estruturam e direcionam o desenvolvimento das disciplinas: Eixo Saúde, Ciências Humanas e Cultura, Ciência e Tecnologia dos Alimentos e Empreendedorismo.

ASCOM UFCSPA



UNIVERSIDADE FEDERAL DE CIÊNCIAS  
DA SAÚDE DE PORTO ALEGRE  
Rua Sarmento Leite, 245 • Centro Histórico  
Porto Alegre/RS • Brasil • CEP 90050-170  
Telefone: (51) 3303-8700 • [www.ufcspa.edu.br](http://www.ufcspa.edu.br)  
[instagram.com/UFCSPAoficial](https://www.instagram.com/UFCSPAoficial) • [youtube.com/UFCSPA](https://www.youtube.com/UFCSPA)  
[facebook.com/UFCSPA](https://www.facebook.com/UFCSPA) • [x.com/UFCSPA](https://x.com/UFCSPA)  
[linkedin.com/school/ufcspa](https://www.linkedin.com/school/ufcspa)



# UFCSPA



## » O QUE ESTUDAREI?

O estudante de Gastronomia terá contato com uma formação interdisciplinar e generalista, desenvolvida de forma coerente e gradual visando à aquisição de conhecimentos éticos, técnicos e culturais relacionados à área. No curso estão previstas atividades teóricas e práticas, além de estágios supervisionados, sendo abordadas questões relativas à saúde humana, ciência dos alimentos e gestão de espaços gastronômicos.

## » O QUE ENCONTRAREI?

Além de salas de aula equipadas com recursos didáticos adequados, a UFCSPA dispõe de ambientes de aprendizagem como laboratórios modernos, visando o aprendizado de técnicas culinárias, panificação, confeitaria, entre outros campos da prática gastronômica.



## » POR QUE FAZER NA UFCSPA?

Com duração mínima de 4 anos, o curso na modalidade bacharelado, possibilita que o profissional formado atue com competência, segurança e poderá desenvolver sua atuação de forma crítica frente às questões que envolvem o ser humano e a alimentação. O bacharel poderá atuar em estabelecimentos que produzam e comercializem alimentos e bebidas, ou ainda, atuar em ambientes de pesquisa e desenvolvimento de temáticas pertinentes à área e também, na gestão de negócios próprios, com empreendedorismo, liderança e espírito crítico na busca por resultados.

## » COMO INGRESSAR?

O ingresso nos cursos da UFCSPA é feito pelo Sistema de Seleção Unificada (SiSU). Para participar, o candidato deverá realizar o Exame Nacional do Ensino Médio (ENEM) para usar sua nota como critério de classificação. Os estudantes selecionados serão chamados pela universidade para realizar a matrícula.

Confira mais informações sobre os cursos de graduação da UFCSPA apontando a câmera do seu celular para o QR Code abaixo

Ou acesse [ufcspa.edu.br/estude-na-ufcspa/graduacao](http://ufcspa.edu.br/estude-na-ufcspa/graduacao)

