



Curso: Tecnologia em Gastronomia
Campus: Campinas-SP
Vigência: A partir de 2016.2

1º Semestre	CH
Conceitos Básicos de Nutrição	80
Controle, Higiene e Garantia Qualidade em Alimentos	80
Cozinha Fria	40
Habilidades básicas	80
Humanidade, Arte e Cultura	90
Estrutura e Funcionamento de Cozinha e Restaurante	40
Técnicas de Aprimoramento Profissional Integrado I	80
Carga Horária do Semestre	490

3º Semestre	CH
Cozinha Brasileira II	40
Cozinha da Europa (Cozinha Internacional I)	40
Cozinha das Américas	80
Cozinha Italiana (Cozinha Internacional I)	40
Gestão em Gastronomia	80
Marketing	40
Métodos, Instrumentos e Ações de Pesquisa	90
Técnicas de Aprimoramento Profissional Integrado II	80
Carga Horária do Semestre	490

2º Semestre	CH
Administração de Bebidas	80
Cozinha Brasileira I	80
Cozinha mediterrânea (Cozinha Internacional I)	40
Cozinha Quente - (nova)	40
Planejamento de Cardápios	40
Responsabilidade Socioambiental	90
Segurança do trabalho (nova)	40
Técnicas de Aprimoramento Profissional Integrado III	80
Carga Horária do Semestre	490

4º Semestre	CH
Confeitaria (Confeitaria e Panificação)	40
Cozinha Contemporânea de Criação (nova)	40
Cozinha da Ásia (Cozinha Internacional II)	40
Cozinha Francesa (Cozinha Internacional II)	40
Desenvolvimento de Competências	90
Gastronomia Hospitalar (nova)	40
Panificação (Confeitaria e Panificação)	80
Planejamento de Eventos (Adm e Organiz. de Eventos)	40
Técnicas de Aprimoramento Profissional Integrado IV	80
Carga Horária do Semestre	490

CARGA HORÁRIA DO CURSO: 1.960
LIBRAS (OPTATIVA): 80
ESTÁGIO (OPCIONAL) 100


ÉRICO RODRIGUES BACELAR
 Diretor Geral