

Matriz Curricular do CURSO TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

1º SEMESTRE			
DISCIPLINA	COD	CH T	CH P
Conceitos Básicos de Nutrição	CBN 001	40	40
Cozinha Fria	CFR 001	10	30
Humanidade, Arte e Cultura	HAC 001	90	-
Controle Higiene e Garantia Qualidade em Alimentos	CGQ 001	60	20
Habilidades Básicas de Cozinha	HAB 001	20	60
Estrutura e Funcionamento de Cozinha e Restaurante	EFC 001	30	10
Técnicas de Aprimoramento. Profissional Integrado I	TAP 001	80	-
CARGA HORÁRIA DO SEMESTRE		490	

2º SEMESTRE			
DISCIPLINA	COD	CH T	CH P
Administração de Bebidas	ADB 002	60	20
Cozinha da Oceania	COM 002	10	30
Cozinha Quente	COQ 002	10	30
Cozinha Brasileira	CBR 002	20	60
Planejamento de Cardápios	PLC 002	10	30
Segurança do Trabalho	SGT 002	30	10
Responsabilidade Socioambiental	RSA 002	90	-
Técnicas de Aprimoramento. Profissional Integrado II	TAP 001	80	-
CARGA HORÁRIA DO SEMESTRE		490	

3º SEMESTRE			
DISCIPLINA	COD	CH T	CH P
Cozinha da Europeia	COE 003	10	30
Gestão em Gastronomia	GEG 003	80	-
Cozinha das Américas	COA 003	20	60

Cozinha Italiana	CIT 003	10	30
Marketing em Gastronomia	MKT 003	40	40
Métodos, Instrumentos e Ações de Pesquisa	MIA 003	90	-
Técnicas de Aprimoramento Profissional Integrado III	TAP 003	80	-
CARGA HORÁRIA DO SEMESTRE		490	

4º SEMESTRE			
DISCIPLINA	COD	CH T	CH P
Confeitaria	COF 004	10	30
Cozinha contemporânea de Criação	CCC 004	10	30
Cozinha da Ásia e África	CAS 004	10	30
Cozinha Francesa	COF 004	10	30
Panificação	PAN 004	20	60
Tópicos Especias	GAH 004	30	10
Planejamento de Eventos	PEV 004	20	20
Empreendedorismo	DCO 004	90	-
Técnicas de Aprimoramento Profissional Integrado IV	TAP 004	80	-
CARGA HORÁRIA DO SEMESTRE		490	

RESUMO	H/A	H/R
Total de CH de Disciplinas no curso	1.280 h	960 h
TAPI	320 h	320 h
Disciplinas EAD	360 h	360 h
TOTAL	1960 h	1640 h