

TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - MATRIZ CURRICULAR 2017			
PERÍODO	DISCIPLINA	CH Total	Aula Pratica
1º	Metodologia do Estudo e da Pesquisa	40	---
	Fundamentos de Nutrição	40	08
	Habilidades Básicas de Cozinha	80	40
	História da Gastronomia	40	---
	Segurança Alimentar	80	08
	Serviços de Restaurante	80	20
	Ética, Cidadania e Sustentabilidade	40	---
		400	
2º	Cozinha Clássica	80	40
	Empreendedorismo e Marketing de Negócios	80	---
	Eventos, Etiqueta, Cerimonial e Protocolo	40	---
	Cozinha Brasileira	80	40
	Tecnologias Gerenciais e Custos	80	---
	Tecnologia de Alimentos	40	08
		400	
3º	Confeitaria	80	40
	Cozinha Contemporânea Internacional	80	40
	Serviços de Bares e Enogastronomia	40	08
	Garde Manger	80	40
	Projeto Integrador I	80	---
	Modelo de Gestão	40	---
		400	
4º	Logística e Suprimentos	80	---
	Engenharia de Cardápios	80	
	Projeto Integrador II	80	---
	Panificação	80	40
	Gastronomia Hospitalar	40	08
	Tópicos Contemporâneos	40	---
		400	
Disciplinas obrigatórias			1600
Horas complementar			100
Carga horária total do Curso			1700
Optativa Libras			40