

Sumário

Matriz 2011	02
Matriz 2014	04

MATRIZ CURRICULAR 2011

→ 1º Semestre – Módulo I

Disciplinas	Carga Horária Anual
Anatomia e Filosofia da Digestão	72
Fundamentos de Cozinha e Cardápios	72
Informática Instrumental	36
Introdução a Gastronomia	54
Leitura e Produção de Texto	36
Língua Estrangeira Moderna Instrumental I	36
Matemática Financeira e Gerência Financeira e Contábil	36
Práticas e Bases da Gastronomia	54
Total de Carga Horária (60 minutos)	396

→ 2º Semestre – Módulo II

Disciplinas	Carga Horária Anual
Administração de UAN's	36
Cozinha Fria, Vegetais e Carnes	54
Língua Estrangeira Moderna Instrumental II	36
Microbiologia e Higiene de Alimentos	54
Práticas e Projetos I	54
Química de Alimentos	54
Saúde Pública	36
Técnica Dietética	72
Total de Carga Horária (60 minutos)	396

→ 3º Semestre – Módulo III

Disciplinas	Carga Horária Anual
Confeitaria	72
Enologia	54
Gestão de Eventos, Etiqueta e Cerimonial	36
Gestão de RH e Segurança do Trabalho	36
Logística e Suprimentos	36
Panificação	72
Planejamento Estratégico e Gestão de Qualidade	36
Total	36
Práticas e Projetos II	54
Total de Carga Horária (60 minutos)	396

→ 4º Semestre – Módulo IV

Disciplinas	Carga Horária Anual
Cozinha Asiática, Judaica e Árabe	54
Cozinha Avançada	54

EMENTAS

TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA

Cozinha Brasileira	54
Cozinha das Américas	54
Cozinha e Confeitaria Light e Diet	54
Cozinha Européia e Mediterrânea	54
Optativa	36
Práticas e Projetos III	54
Total de Carga Horária (60 minutos)	414

Optativas	HR
LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais	36
Bebidas	36
Nutrição Básica	36
Nutrição e Dietética	36

RESUMO DAS ATIVIDADES PARA CONCLUSÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Disciplinas de Currículo Pleno	1.602h
Atividades Técnico-científico-culturais	80 h
Carga Horária – Total	1.682h

MATRIZ CURRICULAR 2014

→ 1º Semestre – Módulo I

Disciplinas	Carga Horária Anual
Introdução a Gastronomia	54
Fisiologia da Digestão	36
Nutrição Básica	36
Fundamentos de Cozinha e Cardápios	72
Leitura e Produção de Texto	36
Informática Instrumental	36
Bases de Cozinha	72
Técnica Dietética	72
Total de Carga Horária (60 minutos)	414

→ 2º Semestre – Módulo II

Disciplinas	Carga Horária Anual
Química de Alimentos	36
Microbiologia de Alimentos	36
Empreendedorismo e Planejamento Estratégico	36
Administração de UAN's	36
Cozinha Fria, Vegetais e Carnes	72
Panificação	72
Práticas e Projetos I	36
Língua Estrangeira Instrumental - Francês	36
Matemática Financeira e Gerência Financeira e Contábil	36
Total de Carga Horária (60 minutos)	396

→ 3º Semestre – Módulo III

Disciplinas	Carga Horária Anual
Confeitaria	72
Enologia	54
Gestão de RH e Segurança do Trabalho	36
Práticas e Projetos II	36
Metodologia da Pesquisa	36
Saúde Pública e Higiene de Alimentos	54
Cozinha Brasileira	54
Cozinha Avançada	54
Total de Carga Horária (60 minutos)	396

→ 4º Semestre – Módulo IV

Disciplinas	Carga Horária Anual
Gestão de Eventos, Etiqueta e Cerimonial	36
Cozinha Européia e Mediterrânea	54
Cozinha Asiática, Judaica e Árabe	54
Cozinha das Américas	54

EMENTAS

TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA

Cozinha Light e Diet	54
Práticas e Projetos III	36
Pesquisa em Gastronomia	18
Marketing e Logística de Suprimentos	54
Disciplina Optativa	36
Total de Carga Horária (60 minutos)	396

Optativas	HR
LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais	36
Bebidas	36
Nutrição e Dietética	36

RESUMO DAS ATIVIDADES PARA CONCLUSÃO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Disciplinas de Currículo Pleno	1.602h
Atividades Técnico-científico-culturais	80 h
Carga Horária – Total	1.682h

