



## Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia - 2017

Código	Disciplinas	Semestres				Carga Horária			
		1º	2º	3º	4º	Teo.	Prát.	Total Semanal	Total Semestre
	Bases de Cozinha	X				2	2	4	80
	Fundamentos de Cozinha e Cardápios	X				4	0	4	80
	Gastronomia, Ciência e Profissão	X				2	0	2	40
	Microbiologia de Alimentos e Higiene de Alimentos	X				1	1	2	40
	Nutrição	X				2	0	2	40
	Produção Acadêmica	X				2	0	2	40
	Técnica Dietética	X				2	2	4	80
						<b>15</b>	<b>5</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
	Administração de UAN's		X			2	0	2	40
	<i>GardeManger</i>		X			1	3	4	80
	Gestão de Eventos, Etiqueta e Cerimonial		X			2	0	2	40
	Gestão de RH e Segurança do Trabalho		X			2	0	2	40
	Metodologia da Pesquisa		X			2	0	2	40
	Panificação		X			1	3	4	80
	Química de Alimentos		X			1	1	2	40
	Saúde Pública		X			2	0	2	40
						<b>13</b>	<b>7</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
	Confeitaria			X		1	3	4	80
	Cozinha Brasileira			X		1	3	4	80
	Cozinha Light e Diet			X		1	1	2	40
	Engenharia de Cardápios			X		1	1	2	40
	Enologia			X		1	1	2	40
	Gestão de Alimentos e Bebidas			X		2	0	2	40
	Optativa I			X		2	0	2	40
	Práticas e Projetos I			X		1	1	2	40
						<b>10</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
	Bebidas			X		1	1	2	40
	Cozinha Asiática e Árabe			X		1	3	4	80
	Cozinha das Américas			X		1	1	2	40
	Cozinha Européia e Mediterrânea Clássica			X		1	3	4	80
	Empreendedorismo e Planejamento Estratégico			X		2	0	2	40
	Marketing e Logística de Suprimentos			X		2	0	2	40
	Optativa II			X		2	0	2	40
	Práticas e Projetos II			X		1	1	2	40
						<b>11</b>	<b>9</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
<b>Total</b>									<b>1600</b>

### DISCIPLINAS OPTATIVAS

Código	Disciplinas	Semestres				Carga Horária			
		1º	2º	3º	4º	Teo.	Prát.	Total Semanal	Total Semestre
	Consultoria em Gastronomia					2	0	2	40
	Gastronomia Hospitalar					2	0	2	40



Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS					2	0	2	40
Língua Estrangeira Instrumental					2	0	2	40
Matemática Financeira e Gerência Financeira e Contábil					2	0	2	40

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

Disciplinas de Currículo Pleno (teórico-práticas)	1600
Atividades Complementares*	100
<b>Carga Horária Total do Curso</b>	<b>1700</b>

\*100 Horas de atividades Acadêmico-Científico-Culturais a serem cumpridas no transcorrer dos dois anos de curso.

## CERTIFICAÇÕES INTERMEDIÁRIAS

### AUXILIAR TÉCNICO EM GASTRONOMIA

Código	Disciplinas	Semestres				Carga Horária			
		1º	2º	3º	4º	Teo.	Prát.	Total Semanal	Total Semestre
	Bases de Cozinha	X				2	2	4	80
	Fundamentos de Cozinha e Cardápios	X				4	0	4	80
	Gastronomia, Ciência e Profissão	X				2	0	2	40
	Microbiologia de Alimentos e Higiene de Alimentos	X				1	1	2	40
	Nutrição	X				2	0	2	40
	Produção Acadêmica	X				2	0	2	40
	Técnica Dietética	X				2	2	4	80
						<b>15</b>	<b>5</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
	Administração de UAN's		X			2	0	2	40
	<i>GardeManger</i>		X			1	3	4	80
	Gestão de Eventos, Etiqueta e Cerimonial		X			2	0	2	40
	Gestão de RH e Segurança do Trabalho		X			2	0	2	40
	Metodologia da Pesquisa		X			2	0	2	40
	Panificação		X			1	3	4	80
	Química de Alimentos		X			1	1	2	40
	Saúde Pública		X			2	0	2	40
						<b>13</b>	<b>7</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
<b>TOTAL</b>						<b>800</b>			

### TÉCNICO EM GASTRONOMIA

Código	Disciplinas	Semestres				Carga Horária			
		1º	2º	3º	4º	Teo.	Prát.	Total Semanal	Total Semestre
	Bases de Cozinha	X				2	2	4	80
	Fundamentos de Cozinha e Cardápios	X				4	0	4	80
	Gastronomia, Ciência e Profissão	X				2	0	2	40
	Microbiologia de Alimentos e Higiene de Alimentos	X				1	1	2	40
	Nutrição	X				2	0	2	40



# FACULDADE GUAIRACÁ

Mantenedora: SESG Sociedade de Educação Superior Guairacá Ltda

Autorização Portaria Nº 183 de 19/01/05 DOU de 21/01/05

CNPJ 06.060.722/0001-18

Produção Acadêmica	X			2	0	2	40
Técnica Dietética	X			2	2	4	80
				<b>15</b>	<b>5</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
Administração de UAN's		X		2	0	2	40
<i>GardeManger</i>		X		1	3	4	80
Gestão de Eventos, Etiqueta e Cerimonial		X		2	0	2	40
Gestão de RH e Segurança do Trabalho		X		2	0	2	40
Metodologia da Pesquisa		X		2	0	2	40
Panificação		X		1	3	4	80
Química de Alimentos		X		1	1	2	40
Saúde Pública		X		2	0	2	40
				<b>13</b>	<b>7</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
Confeitaria			X	1	3	4	80
Cozinha Brasileira			X	1	3	4	80
Cozinha Light e Diet			X	1	1	2	40
Engenharia de Cardápios			X	1	1	2	40
Enologia			X	1	1	2	40
Gestão de Alimentos e Bebidas			X	2	0	2	40
Optativa I			X	2	0	2	40
Práticas e Projetos I			X	1	1	2	40
				<b>10</b>	<b>10</b>	<b>20</b>	<b>400</b>
<b>TOTAL</b>				<b>1200</b>			