

ESTRUTURA CURRICULAR CURSO SUPERIOR DE TCNOLOGIA EM GASTRONOMIA



SEMESTRE	UNIDADES CURRICULARES	TOTAL
1º	PORTUGUÊS INSTRUMENTAL (EAD)	60
	EMPREENDEDORISMO, INOVAÇÃO E ECONOMIA CRIATIVA (EAD)	40
	METODOLOGIA DO ESTUDO E DA PESQUISA	60
	MODELO DE GESTÃO	60
	HABILIDADES DE COZINHA	60
	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA	40
	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	40
	ATIVIDADE DE EXTENSÃO I	40
	Subtotal	400
2º	ATIVIDADES DE EXTENSÃO II (EAD)	40
	ÉTICA, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE (EAD)	40
	GESTÃO DE PESSOAS E DESENVOLVIMENTO DE EQUIPES	40
	COZINHA FRANCESA	80
	SERVIÇOS DE RESTAURANTES, ETIQUETA E SALA	80
	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS, HIGIENE E LEGISLAÇÃO DE ALIMENTOS	60
	TECNOLOGIAS GERENCIAIS, CUSTOS E FICHA TÉCNICA	60
		Subtotal
3º	ATIVIDADE DE EXTENSÃO III (EAD)	40
	FUNDAMENTOS DA NUTRIÇÃO HUMANA E RESTRIÇÕES ALIMENTARES (EAD)	40
	CONFEITARIA E DOÇARIA	80
	COZINHA ITALIANA	80
	COQUETELARIA CLÁSSICA E CONTEMPORÂNEA	40
	GARDE MANGER E COZINHA FRIA	80
	PROJETO INTEGRADOR I	40
		Subtotal
4º	ATIVIDADE DE EXTENSÃO IV (EAD)	40
	GASTRONOMIA SAUDÁVEL E HOSPITALAR (EAD)	40
	OPTATIVA*	40
	COZINHA BRASILEIRA	60
	COZINHA INTERNACIONAL	60
	PLANEJAMENTO FÍSICO EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO	40
	PANIFICAÇÃO	60
	PROJETO INTEGRADOR II	60
	Subtotal	400
COMPONENTES CURRICULARES	RESUMO CARGA HORÁRIA	CH
	CARGA HORÁRIA UNIDADES CURRICULARES (SEM ATIVIDADES EXTENSÃO)	1440
	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	100
	SUBTOTAL CARGA HORÁRIA DO CURSO	1540
	ATIVIDADES DE EXTENSÃO (MÍNIMO 10% DO SUBTOTAL CARGA HORÁRIA DO CURSO)	160
	CARGA HORÁRIA TOTAL	1700
	*OPTATIVAS	
	NOÇÕES DE LIBRAS (LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS)	40
	TÓPICOS ESPECIAIS EM GASTRONOMIA	40
	GESTÃO DA CRIATIVIDADE	40
	POLÍTICAS DE EDUCAÇÃO AMBIENTAL	40
	RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS E AFRODESCENDÊNCIA	40
	INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	
Mínima	2 anos (4 semestres)	

	Máxima	4 anos (8 semestres)
--	--------	----------------------