



MATRIZ CURRICULAR - GASTRONOMIA

MÓDULO 1	CH	h/a
História e Cultura da Gastronomia Brasileira	50	2,5
Segurança, Higiene Alimentar e Legislação	50	2,5
Cozinha Natural e Vegetariana	50	2,5
Técnicas e Habilidades de Cozinha	50	2,5
TOTAL	200	10
MÓDULO 2	CH	h/a
Garde Manger e Coquetéis	100	5
Cozinha Internacional e Clássica	50	2,5
Enogastronomia, Bebidas e Harmonizações	100	5
TOTAL	250	12,5
MÓDULO 3	CH	h/a
Gestão de Alimentos e Bebidas	100	5
Formação Sociocultural e Ética I	100	5
Panificação e Boulangerie Clássica Brasileira e Internacional	50	2,5
TOTAL	250	12,5
MÓDULO 4	CH	h/a
Formação Sociocultural e Ética II	100	5
Cozinha Tradicional e Clássica	100	5
Empreendedorismo, Liderança e Marketing na Gastronomia	50	2,5
TOTAL	250	12,5
MÓDULO 5	CH	h/a
Coffee Break, Brunch e Pettit Comite	50	2,5
Gerenciamento e Gestão de Compras, PEPS, e Custos	50	2,5
História e Cultura da Gastronomia Internacional	50	2,5
Planejamento, Gestão em Restaurantes	100	5
TOTAL	250	12,5
MÓDULO 6	CH	h/a
Gastronomia Hospitalar e Preventiva	50	2,5
Gastronomia Brasileira Contemporânea	50	2,5
Antropologia da Gastronomia Brasileira Regional	50	2,5
	50	2,5
TOTAL	200	10
MÓDULO 7	CH	h/a

Confeitaria Clássica Brasileira e Internacional	50	2,5
Técnica Dietética Gastronômicas	100	5
Desenvolvimento Humano, Social e Pessoal do Profissional em Gastronomia	50	2,5
TOTAL	200	10
MÓDULO 8		
	CH	h/a
Planejamento, Desenvolvimento de Cardápios	50	2,5
Releitura, Inovações e Contemporaneidade Gastronômica	100	5
<u>Organização, Gestão e Administração de Eventos Gastronômicos</u>	50	2,5
Optativa	100	5
TOTAL	300	15
RESUMO		
	CH	%
Componentes Curriculares	1900	92%
Estágio Supervisionado	100	5
Atividades Complementares	60	3
TOTAL	2060	100%
DISCIPLINAS OPTATIVAS		
	CH	h/a
LIBRAS	100	5
Confort Food	100	5
Inglês Instrumental	100	5