



Informações Gerais



Formação

Tecnólogo em Gastronomia



Duração

4 semestres / 1680 horas aula



Turno

Noite



Campus

Parque Ecológico

MATRIZ CURRICULAR

1º Semestre		2º Semestre	
Disciplina	CH	Disciplina	CH
Habilidades Básicas e Tecnológicas da Gastronomia	80	Cozinha Francesa	80
Gastronomia Brasileira e Regional	80	Garde Manger	80
História e Antropologia da Alimentação	40	Gerenciamento de Alimentos e Bebidas	40
Empreendedorismo e Marketing	40	Cozinha das Américas	80
Projeto Interdisciplinar: Produção de Eventos I	80	Panificação	80
Doçaria Brasileira	40	Competências Textuais em Gastronomia	40
Segurança do Trabalho e Normas Sanitárias	40		
Total	400h	Total	400h
3º Semestre		4º Semestre	
Disciplina	CH	Disciplina	CH
Enologia	40	Desenvolvimento e Técnicas de Conservação de Alimentos	80
Cozinha Européia e Mediterrânea	80	Controle e Custos na Gestão de Negócios	40
Legislação Trabalhista e Empresarial	40	Cozinha Alternativa	40
Análise Sensorial	40	Projeto Interdisciplinar: Produção de Eventos II	40
Cozinha Contemporânea	80	Confeitaria II	80
Estrutura e Planejamento de Cardápio	40	Cozinha Asiática	40
Confeitaria I	80	Projeto Integrador	80
Total	400h	Total	400h