

Curso Superior Tecnólogo em Gastronomia 100% PRESENCIAL

Carga Horária de Integralização (HORAS): 1.900 horas	Regime: Semestral				
Tempo de integralização: Mínimo (2 anos); Máximo (3 anos)					
DISCIPLINAS	TEÓRICA	PRÁTICA	TDE	CARGA HT	CRÉD.
Atividades Complementares		100		100	
Confeitaria Clássica	20	40	20	80	4
Cozinha de Criação	20	40	20	80	4
Custos e Controles em Gastronomia	40			40	2
Eletiva	40			40	2
Enogastronomia (bebidas e Harmonizações)	20	40	20	80	4
Fundamentos da Nutrição, Higiene e Segurança dos Alimentos.	60		20	80	4
Gastronomia Brasileira	20	40	20	80	4
Gastronomia Clássica e Contemporânea	20	40	20	80	4
Gastronomia e Hospitalidade	60		20	80	4
Gastronomia Étnica Cultural e Racial	20	40	20	80	4
Gastronomias Mediterrânea e Asiática	20	40	20	80	4
Gestão de Negócios em Gastronomia	40			40	2
História da Alimentação e da Gastronomia	60		20	80	4
Introdução a Enologia	20	20		40	2
Marketing e Fotografia Aplicados a Gastronomia	40			40	2
Noções Básicas de Confeitaria	40			40	2
Panificação	20	40	20	80	4
PIN I (Meio Ambiente e Sustentabilidade)	40		80	120	6
PIN II (Direitos Humanos, Responsabilidade Social e Educação Étnico-Racial)	40		80	120	6
PIN III (Empreendedorismo, Criatividade e Inovação)	40		80	120	6
PIN IV – (Consultoria)	40		80	120	6
Planejamento de Cozinhas e Ficha técnica	60		20	80	4
Planejamento e Elaboração de Cardápios	40			40	2
Planejamento e Organização de Eventos	40	20	20	80	4
Prática Profissional		200		200	
Serviços de Bar e Restaurante	20	20		40	2
Técnicas Básicas de Cozinha	20	40	20	80	4
TOTAL	900	720	600	2.220	96

DISCIPLINAS ELETIVAS	CARGA HORÁRIA
Gastronomia Funcional	40
Gastronomia Funcional	40
LIBRAS	40
Metodologia Científica	40
Nutrição Comportamental	40
Oficina de Expressão	40

QUADRO RESUMO	HORA AULA	HORA
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	100	100
DISCIPLINAS	1920	1600
PRÁTICA PROFISSIONAL	200	200
TOTAL	2.220	1900

Curso Superior Tecnólogo em Gastronomia com 20% EAD

Turno de Oferta: Diurno e Noturno		Carga Horária de Integralização (HORAS): 1.900 horas			Regime: Semestral	
INGRESSANTES: 2020/1		Tempo de integralização: Mínimo (2 anos); Máximo (3 anos)				
P	DISCIPLINAS	TEÓRICA	PRÁTICA	TDE	CARGA HT	CRÉD.
1º	Planejamento de Cozinhas e Ficha técnica	60		20	80	4
	Técnicas Básicas de Cozinha	20	40	20	80	4
	Gestão de Negócios em Gastronomia (EAD)	40			40	2
	Fundamentos da Nutrição, Higiene e Segurança dos Alimentos.	60		20	80	4
	História da Alimentação e da Gastronomia	60		20	80	4
	Projeto Integrador - PIN I (Meio Ambiente e Sustentabilidade) (EAD)	40		80	120	6
	SUBTOTAL	280	40	160	480	24
2º	Gastronomia Brasileira	20	40	20	80	4
	Noções Básicas de Confeitaria	40			40	2
	Gastronomias Mediterrânea e Asiática	20	40	20	80	4
	Planejamento e Elaboração de Cardápios	40			40	2
	Marketing e Fotografia Aplicados a Gastronomia	40			40	2
	Custos e Controles em Gastronomia (EAD)	40			40	2
	Introdução a Enologia	20	20		40	2
	Projeto Integrador - PIN II (Direitos Humanos, Responsabilidade Social e Educação Étnico-Racial) (EAD)	40		80	120	6
	SUBTOTAL	260	100	120	480	24
		Gastronomia Clássica e Contemporânea	20	40	20	80
	Confeitaria Clássica	20	40	20	80	4
	Serviços de Bar e Restaurante (EAD)	20	20		40	2
	Gastronomia Étnica Cultural e Racial	20	40	20	80	4
	Gastronomia e Hospitalidade	60		20	80	4
	Projeto Integrador - PIN III (Empreendedorismo, Criatividade e Inovação) (EAD)	40		80	120	6
	SUBTOTAL	180	140	160	480	24
4º	Panificação	20	40	20	80	4
	Planejamento e Organização de Eventos	40	20	20	80	4
	Cozinha de Criação	20	40	20	80	4
	Enogastronomia (bebidas e Harmonizações)	20	40	20	80	4
	Projeto Integrador – PIN IV – (Consultoria) (EAD)	40		80	120	6
	Eletiva (EAD)	40			40	2
	SUBTOTAL	180	140	160	480	24
	Estágio Supervisionado		200		200	
	Atividades Complementares		100		100	

DISCIPLINAS ELETIVAS	CARGA HORÁRIA
Gastronomia Funcional	40
Metodologia Científica	40
LIBRAS – Língua Brasileira de Sinais	40
Nutrição Comportamental	40
Oficina de Expressão	40
Gastronomia Funcional	40

QUADRO RESUMO	HORA AULA	HORA
DISCIPLINAS	1920	1600
ESTÁGIO SUPERVISIONADO		200
ATIVIDADES COMPLEMENTARES		100
TOTAL		1900