



**INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR DO
CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA - 2017**

1º PERÍODO

DISCIPLINA
Princípios de Nutrição
Comunicação e Expressão
Historia e Antropologia Cultural
Serviços de Alimentação
Desenvolvimento de Habilidades Básicas em Cozinha
Garde Manger
CARGA HORÁRIA 340 HORAS

2º PERÍODO

DISCIPLINA
Técnica Dietética
Planejamento Físico e Legislação Sanitária em Serviços de Alimentação
Panificação
Gastronomia Clássica
Gastronomia Brasileira e Regional
Planejamento de Cardápios
CARGA HORÁRIA 340 HORAS

3º PERÍODO

DISCIPLINA
Planejamento de Compras, Custos e Logística
Marketing
Confeitaria
Gastronomia Internacional
Eletiva
Gastronomia Natural
Projetos em Gastronomia
CARGA HORÁRIA 442 HORAS

4º PERÍODO

DISCIPLINA
Gestão de Pessoas
Plano de Negócios
Gastronomia Internacional Contemporânea
Gastronomia das Américas
Gastronomia Asiática
Harmonização de Alimentos e Bebidas
Produção de Eventos Gastronômicos
CARGA HORÁRIA 340 HORAS

DISCIPLINAS ELETIVAS
Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS
Gastronomia Funcional
Gastronomia Hospitalar
Gastronomia Agroecológica
Análise Sensorial e Desenvolvimento de Produtos
Planejamento Estratégico em Serviços de Alimentação
Bebidas e Coquetelaria
Enologia
Iniciação ao Serviço de Bebidas
Empreendedorismo

INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR	
CARGA HORÁRIA TOTAL DE ESTÁGIOS	0
CARGA HORÁRIA DO CURSO	1462
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	150
CARGA HORÁRIA TOTAL DE FORMAÇÃO	1612

SÍNTESE DO REGIME ESCOLAR			
Regime	Vagas anuais	Turno	Integralização
Semestral	60 60	Diurno Noturno	4 Semestres