

## **Matriz Curricular MEC**

### **Formação Geral e Humanística**

- Desafio de Aprendizagem II – 40 h
- Estratégias Empreendedoras e Marketing na Gastronomia – 40 h
- Legislação: trabalhista, empresarial e RH – 40 h
- Língua e Comunicação – 40 h
- Metodologia Científica – Desafio de Aprendizagem I – 40 h
- Optativa – 40 h

**Total – 240 h**

### **Formação Básica Profissionalizante**

- Bioquímica e Nutrição aplicada a Gastronomia – 80 h
- Estrutura e Funcionamento de Cozinha – 40 h
- Etiqueta e Serviços na Gastronomia – 40 h
- Gastronomia em Eventos – 40 h
- Gestão ambiental e Aproveitamento Integral de Alimentos – 40 h
- Habilidades básicas de cozinha: peixes, aves e carnes – 80 h
- Habilidades básicas de cozinha: vegetais, frutas e verduras – 80 h
- História da Alimentação e Gastronomia – 40 h
- Planejamento e desenvolvimento de equipes em Gastronomia – 40 h
- Tendências da Gastronomia (diet, light, sem glúten, no lac, vegano, vegetariano...) – 40 h

**Total – 520 h**

### **Formação Profissionalizante**

- Biossegurança em Gastronomia – 40 h
- Controladoria, Planejamento e elaboração de cardápio – 40 h
- Cozinha Asiática – 80 h
- Cozinha Brasileira – 80 h
- Cozinhas das Américas – 80 h
- Cozinha Fria – Garde Manger – 80 h
- Cozinha Mediterrânea e Europeia – 80 h

- Cozinhas Regionais da França – 80 h
- Cozinhas Regionais Italianas – 80 h
- Enologia, Bares e Bebidas – 40 h
- Práticas Profissionais – 200 h
- Técnicas de Confeitaria – 80 h
- Técnicas de Padaria – 80 h

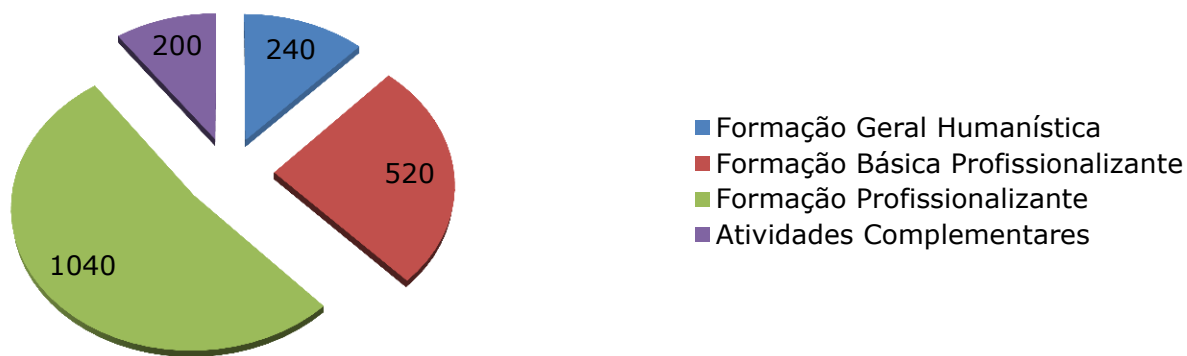
**Total – 1040 h**

**Atividades Complementares – 200 h**

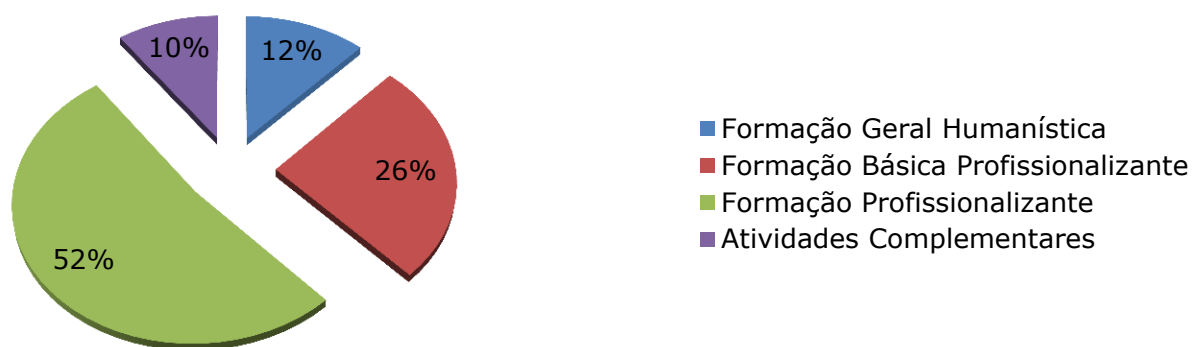
**Total Geral – 2000 h**

### REPRESENTAÇÃO GRÁFICA DA DISTRIBUIÇÃO DAS DISCIPLINAS

#### Representação Gráfica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia



## Representação Gráfica do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia



### Matriz Curricular

#### 1º PERÍODO

Disciplina	Teoria	Prática	CH	Aulas
Bioquímica e Nutrição Aplicada a Gastronomia	02	02	80	04
Estrutura e Funcionamento de Cozinha	02	00	40	02
Habilidades Básicas de Cozinha - Peixes, Aves e Carnes	02	02	80	04
Habilidades Básicas de Cozinha - Vegetais, Frutas e Verduras	02	02	80	04
História da Alimentação e Gastronomia	02	00	40	02
Língua e Comunicação	02	00	40	02
Metodologia Científica – Desafio de Aprendizagem I	02	00	40	02
Práticas Profissionais	01	01	40	02
<b>Subtotal</b>	<b>15</b>	<b>7</b>	<b>440</b>	<b>22</b>

## 2º PERÍODO

<b>Disciplina</b>	<b>Teoria</b>	<b>Prática</b>	<b>CH</b>	<b>Aulas</b>
Biossegurança em Gastronomia	02	00	40	02
Controladoria, Planejamentos e Elaboração de Cardápio	02	00	40	02
Cozinha Brasileira	02	02	80	04
Cozinha Fria – Garde Manger	02	02	80	04
Estratégias Empreendedoras e Marketing na Gastronomia	02	00	40	02
Etiqueta e Serviços na Gastronomia	02	00	40	02
Legislação: Trabalhista, Empresarial e RH	02	00	40	02
Optativa	02	00	40	02
Práticas Profissionais	01	01	40	02
<b>Subtotal</b>	<b>17</b>	<b>05</b>	<b>440</b>	<b>22</b>

## 3º PERÍODO

<b>Disciplina</b>	<b>Teoria</b>	<b>Prática</b>	<b>CH</b>	<b>Aulas</b>
Cozinha Asiática	02	02	80	04
Cozinha das Américas	02	02	80	04
Cozinhas Regionais Italianas	02	02	80	04
Enologia, Bares e Bebidas	02	00	40	02
Gastronomia em Eventos	02	00	40	02
Gestão Ambiental Integral de Alimentos	02	00	40	02
Práticas Profissionais	01	01	40	02

Tendências da Gastronomia (diet, light, sem glúten, no lac, vegano, vegetariano...).	02	00	40	02
<b>Subtotal</b>	<b>15</b>	<b>07</b>	<b>440</b>	<b>22</b>

#### 4º PERÍODO

<b>Disciplina</b>	<b>Teoria</b>	<b>Prática</b>	<b>CH</b>	<b>Aulas</b>
Cozinha Mediterrânea e Européia	02	02	80	04
Cozinhas Regionais da França	02	02	80	04
Desafio de Aprendizagem II	02	00	40	02
Planejamento e desenvolvimento de equipes em Gastronomia	02	00	40	02
Práticas Profissionais	02	02	80	04
Técnicas de Confeitaria	02	02	80	04
Técnicas de Padaria	02	02	80	04
<b>Subtotal</b>	<b>14</b>	<b>10</b>	<b>480</b>	<b>24</b>

#### Total

<b>Teoria</b>	<b>Prática</b>	<b>CH</b>	<b>Aulas</b>
<b>61</b>	<b>29</b>	<b>1800</b>	<b>90</b>

<b>Atividades Complementares</b>	200 h
<b>Total Geral</b>	2000 h