



**Matriz curricular do curso GAS/2017 - GASTRONOMIA -
NOTURNO na unidade PATOS DE MINAS**

Outros componentes da matriz curricular

Código/versão	Disciplina	Créditos	Carga horária	Tipo de componente
DUIHCA/2015	HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA E INDÍGENA	2	40	MÍNIMO
DUILBS/2015	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS	2	40	MÍNIMO
GASCA/2015	COZINHAS AFRICANAS	2	40	MÍNIMO
GASCI/2015	COZINHA INTERNACIONAL	2	40	MÍNIMO
GASDH/2015	DIREITOS HUMANOS	2	40	MÍNIMO
TOTAL		10	200	

1º Período

Código/versão	Disciplina	Créditos	Carga horária	Tipo de componente
DUILCI/2017	LÍNGUA, COMUNICAÇÃO E INTERPRETAÇÃO	2	40	MÍNIMO
DUIMCP/2011	METODOLOGIA CIENTÍFICA E DA PESQUISA	2	40	MÍNIMO
GASBNAG/2015	BIOQUÍMICA E NUTRIÇÃO APLICADA A GASTRONOMIA	4	80	MÍNIMO
GASEFC/2015	ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DE COZINHA	2	40	MÍNIMO
GASHAEG/2015	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA	2	40	MÍNIMO
GASHCPAC/2015	HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA PEIXE, AVES, E CARNES	4	80	MÍNIMO
GASHCVFV/2015	HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA VEGETAIS, FRUTAS E VERDURAS	4	80	MÍNIMO
GASTGA/2017	TEORIA GERAL DA ADMINISTRAÇÃO	2	40	MÍNIMO
GASTPEPI/2017	TEORIA E PRÁTICAS PARA EXERCÍCIO PROFISSIONAL I	2	40	MÍNIMO
TOTAL		24	480	

2º Período

Código/versão	Disciplina	Créditos	Carga horária	Tipo de componente
GASBIOSG/2015	BIOSSEGURANÇA EM GASTRONOMIA	2	40	MÍNIMO
GASCB/2017	COZINHA BRASILEIRA	5	100	MÍNIMO



**Matriz curricular do curso GAS/2017 - GASTRONOMIA -
NOTURNO na unidade PATOS DE MINAS**

GASCFGM/2016	COZINHA FRIA GARDE MANGER	4	80	MÍNIMO
GASCEC/2015	CONTROLADORIA, PLANEJAMENTO E ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO	2	40	MÍNIMO
GASEEMG/2015	ESTRATÉGIAS EMPREENDEDORAS E MARKETING NA GASTRONOMIA	2	40	MÍNIMO
GASESG/2015	ETIQUETA E SERVIÇOS NA GASTRONOMIA	2	40	MÍNIMO
GASLTERH/2015	LEGISLAÇÃO: TRABALHISTA, EMPRESARIAL E RH	2	40	MÍNIMO
GASTPEPII/2017	TEORIA E PRÁTICAS PARA EXERCÍCIO PROFISSIONAL II	2	40	MÍNIMO
OPTI/2007	OPTATIVA I	2	40	MÍNIMO
TOTAL		23	460	

3º Período				
Código/versão	Disciplina	Créditos	Carga horária	Tipo de componente
GASCAME/2015	COZINHA DAS AMÉRICAS	4	80	MÍNIMO
GASCASI/2017	COZINHA ASIÁTICA	5	100	MÍNIMO
GASCRIITA/2017	COZINHAS REGIONAIS ITALIANAS	5	100	MÍNIMO
GASEAAIA/2015	EDUCAÇÃO AMBIENTAL E APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS	2	40	MÍNIMO
GASEBB/2015	ENOLOGIA, BARES E BEBIDAS	2	40	MÍNIMO
GASGEE/2015	GASTRONOMIA EM EVENTOS	2	40	MÍNIMO
GASTDG/2015	TENDÊNCIAS DA GASTRONOMIA	2	40	MÍNIMO
GASTPEPIII/2017	TEORIA E PRÁTICAS PARA EXERCÍCIO PROFISSIONAL III	2	40	MÍNIMO
TOTAL		24	480	

Optativas				
Código/versão	Disciplina	Créditos	Carga horária	Tipo de componente
ATC/2007	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	10	200	ATIVIDADE COMPLEMENTAR
TOTAL		10	200	



**Matriz curricular do curso GAS/2017 - GASTRONOMIA -
NOTURNO na unidade PATOS DE MINAS**

4º Período				
Código/versão	Disciplina	Créditos	Carga horária	Tipo de componente
GASCMEE/2015	COZINHA MEDITERRÂNEA E EUROPEIA	4	80	MÍNIMO
GASCRDF/2017	COZINHAS REGIONAIS DA FRANÇA	5	100	MÍNIMO
GASDDAII/2015	DESAFIO DE APRENDIZAGEM II	2	40	MÍNIMO
GASPDEG/2015	PLANEJAMENTO E DESENVOLVIMENTO DE EQUIPES EM GASTRONOMIA	2	40	MÍNIMO
GASTDC/2015	TÉCNICAS DE CONFEITARIA	4	80	MÍNIMO
GASTDP/2015	TÉCNICAS DE PADARIA	4	80	MÍNIMO
GASTPEPIV/2017	TEORIA E PRÁTICAS PARA EXERCÍCIO PROFISSIONAL IV	2	40	MÍNIMO
OPTII/2007	OPTATIVA II	2	40	MÍNIMO
TOTAL		25	500	

Totais		
Tipo de componente	Créditos	Carga horária
MÍNIMO	96	1920
TOTAL	96	1920