



FACULDADE PATOS DE MINAS

Avenida Juscelino Kubitschek de Oliveira, Bairro Cidade Nova, 1200, Patos de Minas – MG, CEP: 38706-002

MATRIZ CURRICULAR Curso de Gastronomia

Matriz em vigor a partir de 02 de fevereiro de 2021.

PERÍODO	DISCIPLINA	CH
1	Habilidades Básicas de Cozinha, Vegetais, Frutas e Verduras	80
	Biossegurança, Nutrição, Sensorialidade na Gastronomia	40
	Língua, Comunicação e Investigação [Disciplina Digital]	80
	História da Alimentação e Gastronomia	40
	Estrutura e Funcionamento de Cozinha	40
	Habilidades Básicas de Proteínas Animais	40
	Projeto de Integração e Extensão I	40
2	Inovação e Criatividade [Disciplina Digital]	80
	Teoria Geral da Administração e Marketing	80
	Etiqueta e Serviço na Gastronomia	40
	Cozinha e Culturas do Brasil	80
	Cozinha Fria e Garde Manger	40
	Cozinha Francesa	80
	Controladoria, Planejamento e Elaboração de Cardápio	40
Projeto de Integração e Extensão II	40	
3	Ética e Formação Humanística [Disciplina Digital]	80
	Técnicas de Confeitaria e Padaria	60
	Cozinha Italiana	80
	Cozinha Típicas das Américas	60
	Gastronomia em Eventos e Tendências em Gastronomia	80
	Projeto de Integração e Extensão III	40
4	Cozinha Oriental	60
	Optativa I [Disciplina Digital] [Empreendedorismo e Sustentabilidade Libras Diversidade Cultural e Social Estilo de Vida Saudável]	80
	Enologia, Bebidas e Bares	40
	Optativa II [Cozinha Internacional Cultura Afrodescendente e Indígena Direitos Humanos Educação Ambiental]	40
	Prática Profissional e de Equipes	40
	Projeto de Integração e Extensão IV	40
	Matriz do Curso	
Disciplinas, Estágio, Extensão e TCC		1540
Atividade Complementar		60
Total (hora/aula de 60 min)		1600