

5.1 Matriz Curricular

Cod.	Disciplinas	h/aula	T	P	Cred	Pré-requisito
SEMESTRE I						
GAST.001	História da Gastronomia	80	80	0	4	
GAST.002	Estrut. Física e Organiz. de serviços de alimentação	40	30	10	2	
GAST.003	Segurança do Trabalho em serviços de alimentação	40	40	0	2	
GAST.004	Higiene e Segurança alimentar	80	60	20	4	
GAST.005	Serviços de A&B	80	60	20	4	
GAST.006	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	40	40	0	2	
		360	310	50	18	
SEMESTRE II						
GAST.007	Tecnologia da Informação	40	30	10	2	
GAST.008	Alimentos, Sociedade e Cultura	40	40	0	2	
GAST.009	Gastrotecnia	40	40	0	2	
GAST.010	Nutrição e Dietética	80	80	0	4	
GAST.011	Inglês Instrumental	40	40	0	2	
GAST.012	Habilidades e Técnicas Culinárias I	80	40	40	4	GAST.004
		320	270	50	16	

SEMESTRE III						
GAST. 013	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	40	20	20	2	
GAST. 014	Empreendedorismo	40	40	0	2	
GAST. 015	Controle de Custos em Gastronomia	80	60	20	4	
GAST. 016	Habilidades e Técnicas Culinárias II	80	40	40	4	GAST.012
GAST. 017	Metodologia do Trabalho Científico	40	40	0	2	
GAST. 018	Introdução à Panificação e Confeitaria	80	40	40	4	
		360	240	120	18	
SEMESTRE IV						
GAST. 019	Enogastronomia	80	60	20	4	
GAST. 020	Estudo de Bebidas	40	10	30	2	
GAST. 021	Gestão de Bares e Restaurantes	80	80	0	4	GAST.015
GAST. 022	Cultivo de Matérias Primas Culinárias	40	25	15	2	
GAST. 023	Planejamento e Organiz. de Eventos Gastronômicos	40	40	0	2	GAST.005 GAST.015
GAST. 024	Planejamento de Cardápios	40	20	20	2	GAST.010
		320	235	85	16	
SEMESTRE V						
GAST. 025	Cozinha Brasileira	80	20	60	4	GAST.016

GAST. 026	Cozinha das Américas	80	20	60	4	GAST.016
GAST. 027	Cozinha Alternativa	40	20	20	2	GAST.010
GAST. 028	Panificação	80	20	60	4	GAST.018
GAST. 029	Cozinha Fria	40	20	20	2	GAST.016
		320	100	220	16	
SEMESTRE VI						
GAST. 030	Cozinha Oriental	80	20	60	4	GAST.012
GAST. 031	Cozinha Regional Nordestina	80	20	60	4	GAST.025
GAST. 032	Confeitaria e doçaria	80	20	60	4	GAST.018
GAST. 033	Cozinha Europeia e Mediterrânea	80	20	60	4	GAST.016
		320	80	240	16	
SEMESTRE VII						
GAST. 034	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	40	10	30	2	
	Estágio Curricular	300	0	300		
		340	10	330	15	
CARGA HORÁRIA TOTAL						
DISCIPLINAS		2040	1320	760	102	
DISCIPLINAS + ESTÁGIO:		2340	1340	1060	117	
DISCIPLINAS + ESTÁGIO + ATIVID. COMPLEMENTARES:		2400				

DISCIPLINAS OPTATIVAS **

GAST 036	Conservação de Alimentos	80	80	0	4	
GAST 037	Libras	40	40	0	2	
GAST 038	Gastronomia hospitalar	40	40	0	2	
		160	160	0	8	

**Carga horária não somada ao total da carga horária das disciplinas obrigatórias.

5.2 Fluxograma curricular

