

CURSO DE GASTRONOMIA

Matriz Curricular - 2021

Módulo	Disciplina	Carga Horária
1.1	Tecnologia de Alimentos	40
1.1	Alimentação e Contexto social	40
1.1	Comunicação e Expressão	40
1.1	Metodologia científica aplicada a saúde	40
1.2	Introdução a Gastronomia	40
1.2	Técnicas básicas de cozinha	40
1.2	Bromatologia	80
1.2	Produção e Composição de Alimentos	40
1.2	Boas Práticas de Fabricação e Vigilância Sanitária	40
		400 h/a

Módulo	Disciplina	Carga Horária
2.1	Planejamento de Carreira e Sucesso Profissional	40
2.1	Microbiologia de Alimentos	40
2.1	História da Alimentação	40
2.1	Dieta, Alimentação e Cenários de Prática	40
2.2	Higiene de alimentos	40
2.2	Sistema de Produção de Refeições	40
2.2	Eventos, Banquetes, Cerimonial e Serviços de Salão	80
2.2	Bar, Enologia, Drinks e Fermentados	40
		360 h/a

CURSO DE GASTRONOMIA

Matriz Curricular - 2021

Módulo	Disciplina	Carga Horária
3.1	Lanches, aperitivos e cafés	40
3.1	Garde Manger	40
3.1	Gestão e Negócios em Alimentação e Nutrição	40
3.1	Preparo de Massas	40
3.2	Marketing de relacionamento	40
3.2	Técnicas Avançadas de Cozinha	40
3.2	Ervas, Especiarias e Molhos;	40
3.2	Panificação e confeitaria	80
3.2	Engenharia de Cardápios e Precificação	40
		400 h/a

Módulo	Disciplina	Carga Horária
4.1	Cozinha Americana	40
4.1	Cozinha asiática	40
4.1	Cozinha europeia mediterrânea	40
4.1	Cozinha Brasileira e regional	40
4.2	Cozinha Contemporânea e Tendências	80
4.2	Cozinha Restritiva e Cozinha Low Carb	40
4.2	Gastronomia Funcional e Cozinha Saudável	40
4.2	Cozinha na Hotelaria e Hospedagem	40
		360 h/a

Cozinha Molecular	40
Elaboração de Receitas	40
Libras	40
Cultura e Sociedade	40
Educação em Direitos Humanos	40

Subtotal do Curso	1720 h/a
Atividades Complementares	50 h/a
TOTAL	1770 h/a