

MATRIZ CURRICULAR
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

INGRESSANTES A PARTIR DE 2020

NÍVEL	DISCIPLINAS
1	Administração e Gestão Empresarial
1	Francês Gastronômico e Aplicado ao Turismo
1	Habilidades Básicas de Cozinha
1	Higiene e Segurança Alimentar
1	Introdução à Gastronomia e Antropologia da Alimentação
1	Metodologia da Pesquisa e Comunicação
1	Organização e Elaboração de Cardápios
1	Projeto Integrador I
2	Administração e Estruturas Operacionais em Alimentos e Bebidas
2	Cozinha Brasileira
2	Cozinha Fria: Garde Manger
2	Cozinha Internacional: Cozinha Clássica
2	Direito e Legislação Aplicados a Gastronomia
2	Empreendedorismo e Marketing aplicados a Gastronomia
2	Projeto Integrador II
3	Alimentos e Alimentação
3	Confeitaria
3	Cozinha Internacional: Asiática e das Américas
3	Panificação
3	Planejamento e Produção de Eventos
3	Projeto Integrador III
4	Cozinha Científica – Gastronomia Molecular
4	Cozinha Contemporânea
4	Cozinha Internacional: Italiana e Mediterrânea
4	Educação Étnica-Racial e Diversidade Cultural
4	Introdução a Drinks, Bebidas e Enologia
4	Tópicos Especiais em Gastronomia
4	Projeto Integrador IV

Estágio Supervisionado

Atividades Complementares

CARGA HORÁRIA TOTAL DA MATRIZ CURRICULAR

1910