

# CURSO TECNOLÓGICO EM GASTRONOMIA

## 1º SEMESTRE

1º SEMESTRE – MATRIZ		
DISCIPLINA	CH	
	Teórica	Prática
História da Alimentação e Introdução à Gastronomia	30	30
Técnica Dietética	40	40
Segurança dos Alimentos	80	
Ética e Deontologia	40	
Antropologia da Saúde	40	
Introdução à Administração em Alimentos e Bebidas	40	
Metodologia Científica	60	
<b>SUB-TOTAL</b>	<b>330</b>	<b>70</b>
<b>TOTAL</b>	<b>400</b>	

## 2º SEMESTRE

2º SEMESTRE – MATRIZ		
DISCIPLINA	CH	
	Teórica	Prática
Planejamento e Organização de Cardápios	20	20
Organização de Serviços de Bares, Restaurantes e Eventos	20	20
Panificação	20	60
Técnicas e Práticas de <i>Garde Manger</i>	20	60
Bases da Produção Culinária	20	60
Gestão Financeira e Custos em A&B	80	
<b>SUB-TOTAL</b>	<b>180</b>	<b>220</b>
<b>TOTAL</b>	<b>400</b>	

## 3º SEMESTRE

3º SEMESTRE – MATRIZ		
DISCIPLINA	CH	
	Teórica	Prática
Princípios da Confeitaria	30	50
Tecnologia de Bebidas	30	10
Massas e Salgados	20	20
Cozinha Regional	30	50
Cozinha Européia e Mediterrânea (*)	20	60
Gestão de Empresas de Alimentação	40	
Gestão de Pessoas	40	
<b>SUB-TOTAL</b>	<b>210</b>	<b>190</b>
<b>TOTAL</b>	<b>400</b>	
<b>ESTÁGIO CURRÍCULAR</b>	<b>80</b>	

**4º SEMESTRE**

<b>4º SEMESTRE – MATRIZ</b>		
<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH</b>	
	<b>Teórica</b>	<b>Prática</b>
Cozinha do Oriente e das Américas	20	60
Cozinha Contemporânea e de Criação	20	60
Prática <i>Sommelier</i>	40	20
Culinárias Alternativas	20	40
Marketing e Empreendedorismo	40	
Gastronomia Hospitalar		40
Desenvolvimento de Projetos em Gastronomia	40	
<b>SUB-TOTAL</b>	<b>200</b>	<b>200</b>
<b>TOTAL</b>	<b>400</b>	
<b>ESTÁGIO CURRICULAR</b>	<b>80</b>	

<b>Resumo da Carga Horária</b>	
<b>Aula Teórica</b>	<b>900</b>
<b>Aula Prática</b>	<b>700</b>
<b>Estágio Supervisionado</b>	<b>160</b>
<b>TOTAL</b>	<b>1760</b>