

GASTRONOMIA

Estrutura Curricular - SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GATRONOMIA

GRA-MAT-0224

F

DATA ELABORAÇÃO:

20/09/2021

VERSÃO:

00

DATA VERSÃO:

20/09/2021



Semestre	Componentes Curriculares	CARGAS HORÁRIAS									
		TEÓRICA		PRÁTICA		Subtotal	TCC	Estágio	Atividades Complementares	Atividades Práticas Interdisciplinares de Extensão	Total
		Presencial	EAD	Presencial	EAD						
1º	DESENVOLVIMENTO PESSOAL E TRABALHABILIDADE	40	20			60					60
	HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA PROFISSIONAL		20	40		60					60
	BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS	20	20			40					40
	GESTÃO DE CUSTOS E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	20	20	20		60					60
	MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS	20	20			40					40
	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA		40			40					40
	DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL E DIREITOS INDIVIDUAIS		80			80					80
	Subtotal	100	220	60	0	380	0	0	0	0	380
2º	TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	20		20		40					40
	GASTRONOMIA MOLECULAR	20		20		40					40
	COZINHA CLÁSSICA	40		40		80					80
	ECOGASTRONOMIA E COMFORT FOOD	20		20		40					40
	COZINHA FRIA E GARDE MANGER	20		20		40					40
	SERVIÇO DE SALA E BAR	20		20		40					40
	GESTÃO DE COZINHAS	20		20		40					40
	AMBIENTAÇÃO E PLANEJAMENTO FÍSICO PARA RESTAURANTES E SIMILARES		40			40					40
ATIVIDADES PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES DE EXTENSÃO I					0				80	80	
Subtotal	160	40	160	0	360	0	0	0	80	440	
3º	COZINHA REGIONAL	20		40		60					60
	CONFEITARIA, CHOCOLATERIA E DOÇARIA	40		40		80					80
	COZINHA EUROPÉIA E DO MEDITERRÂNEO	20		20		40					40
	GASTRONOMIA SAUDÁVEL, FUNCIONAL E SUSTENTÁVEL	20		20		40					40
	BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES	20		20		40					40
	PANIFICAÇÃO	20		40		60					60
	GESTÃO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS GASTRONOMICOS	40				40					40
	EMPREENDEDORISMO		60			60					60
	OPTATIVA I	(60)				(60)					(60)
	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS (disciplina optativa)	(60)				(60)					(60)
Subtotal	180	60	180	0	420	0	0	0	0	420	

GASTRONOMIA

Estrutura Curricular - SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GATRONOMIA

GRA-MAT-0224

F

DATA ELABORAÇÃO:

20/09/2021

VERSÃO:

00

DATA VERSÃO:

20/09/2021



Semestre	Componentes Curriculares	CARGAS HORÁRIAS									
		TEÓRICA		PRÁTICA		Subtotal	TCC	Estágio	Atividades Complementares	Atividades Práticas Interdisciplinares de Extensão	Total
		Presencial	EAD	Presencial	EAD						
4º	COZINHA DAS AMÉRICAS	20		20		40					40
	GASTRONOMIA HOSPITALAR	20		20		40					40
	COZINHA BRASILEIRA	20		40		60					60
	GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA E FOOD DESIGN	20		20		40					40
	COZINHA ASIÁTICA	40		20		60					60
	TÓPICOS INTEGRADORES I EM GASTRONOMIA	40				40					40
	ATIVIDADES PRÁTICAS INTERDISCIPLINARES DE EXTENSÃO II					0				90	90
	OPTATIVA II	(60)				(60)					(60)
	Subtotal	160	0	120	0	280	0	0	0	90	370
Atividades Complementares (Livres)								40		40	
Carga Horária Total do Curso	600	320	520	0	1440	0	0	40	170	1650	

Resumo	CH	%
Carga Horária Teórica	920	-
Carga Horária Prática	520	-
Carga Horária (Teórica + Prática)	1440	-
TCC	0	-
Estágio Supervisionado	0	0,0%
Atividades Complementares	40	-
Atividades Práticas Interdisciplinares de Extensão	170	10,3%
Carga Horária Total do Curso	1650	-
Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS (Optativa I e II)	(60)	-
	(120)	-

Percentual	CH	%
Carga Horária Total (s/ estágio)	1650	
Carga Horária Presencial	1290	78,2%
Carga Horária EAD	320	19,4%

Integralização Curricular	
Mínima	4 semestres (2 anos)
Máxima	8 semestres (4 anos)