

GRADE CURRICULAR – TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
ANO-GRADE: 2016/2

Período	Disciplinas	C/H
1°	História da alimentação e gastronomia	60
	Princípios básicos da nutrição	60
	Técnicas culinárias básicas	60
	Higiene e segurança dos alimentos	60
	Planejamento de cardápio	30
	Leitura e produção de textos	30
	Projeto integrado multidisciplinar I	100
	SUB TOTAL	400

2°	Técnicas culinárias avançadas	60
	Cozinha quente	60
	Enologia e bebidas	60
	Serviços de bar e restaurante	30
	Logística de compras	30
	Marketing em gastronomia	30
	Gestão de pessoas	30
	Projeto integrado multidisciplinar II	100
	SUB TOTAL	400

3°	Cozinha fria	60
	Panificação	60
	Cozinha brasileira e regional	60
	Cozinha europeia	90
	Análise sensorial	30
	Projeto integrado multidisciplinar III	100
	SUB TOTAL	400

4°	Empreendedorismo	30
	Confeitaria	60
	Cozinha oriental	60
	Cozinha das Américas	60
	Cozinha mediterrânea	60
	Gastronomia Diet e Light	30
	Projeto integrado multidisciplinar IV	100
	SUB TOTAL	400
	Atividades complementares	200
	TOTAL GERAL	1800

DISCIPLINAS OPTATIVAS	C/H
Libras	20
Relações étnicas raciais afrodescendentes	20
Educação ambiental	20