

CURSO: Gastronomia

GRAU: Tecnólogo

DURAÇÃO: 4 Semestres

CARGA HORÁRIA TOTAL: 1640,0

MÓDULO/CICLO 1A - 1º Semestre

DISCIPLINA	MODALIDADE	CARGA HORÁRIA
Comunicação e Linguagem	ONLINE	80
Higiene, Segurança e Sustentabilidade	ONLINE	80
História e Antropologia da Gastronomia	ONLINE	80
Fundamentos da Cozinha Profissional: Cortes, Sopas, Molhos e Métodos de Coccção	ONLINE	80
Técnicas e Práticas de Cozinha Profissional: Garnições	ONLINE	80
SUBTOTAL		400

MÓDULO/CICLO 1B- 2º Semestre

DISCIPLINA	MODALIDADE	CARGA HORÁRIA
Empreendedorismo	ONLINE	80
Fundamentos de Eventos e Técnicas de Atendimento	ONLINE	80
Confeitoraria	ONLINE	80
Cozinha Técnica de Carnes e Aves	ONLINE	80
Cozinha Técnica de Peixes e Frutos do Mar	ONLINE	80
SUBTOTAL		400

MÓDULO/CICLO 2A - 3º Semestre

DISCIPLINA	MODALIDADE	CARGA HORÁRIA
Antropologia: Identidade e Diversidade	ONLINE	80
Planejamento de Cardápio e Gestão Empreendedora	ONLINE	80
Panificação	ONLINE	80
Cozinha Brasileira	ONLINE	80
Garde Manger e Cozinha Vegetariana	ONLINE	80
SUBTOTAL		400

MÓDULO/CICLO 2B - 4º Semestre

DISCIPLINA	MODALIDADE	CARGA HORÁRIA
Meio Ambiente, Sociedade e Cidadania	ONLINE	80
Eletiva I	ONLINE	80
Cozinha Francesa, Italiana, Portuguesa e Espanhola	ONLINE	80
Cozinha Japonesa, Chinesa, Árabe, Grega, Indiana e das Américas	ONLINE	80
Estudos dos Vinhos	ONLINE	80
SUBTOTAL		400

RESUMO **CARGA HORÁRIA TOTAL**

ATIVIDADES COMPLEMENTARES	40
ESTÁGIO SUPERVISIONADO	Não
TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO	Não
CARGA HORÁRIA TOTAL EM HORAS RELÓGIO	1640,0
Libras - Componente Curricular Optativo	40
CARGA HORÁRIA TOTAL COM LIBRAS	1680,0