

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 Cocção	ONLINE	80
Técnicas e Práticas de Cozinha Profissional: Guarnições	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
Confeitaria	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