

Filtros Utilizados **Matriz:** 20181 **Grade:** 20181

Curso: GASTRONOMIA

Modalidade: GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA

1º SEMESTRE

Código Disciplina	Disciplina	CH
1010.04	HABILIDADES E TÉCNICAS DA GASTRONOMIA	60
1010.02	HISTÓRIA E CULTURA GASTRONÔMICA	60
101001	MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS	60
1010.06	PI - A CULTURA DOS ALIMENTOS	100
101002	QUÍMICA DOS ALIMENTOS	60
101003	SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS	60
Total do Período:		400

2º SEMESTRE

Código Disciplina	Disciplina	CH
101006	CONTROLES, CUSTOS E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	60
101004	COZINHA BRASILEIRA	60
	Pré - Requisito HABILIDADES E TÉCNICAS DA GASTRONOMIA	
101005	GESTÃO, LOGÍSTICA E EMPREENDEDORISMO EM GASTRONOMIA	60
1010.14	NUTRIÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL	60
1010.11	PANIFICAÇÃO	60
	Pré - Requisito HABILIDADES E TÉCNICAS DA GASTRONOMIA	
101007	PI - GESTÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO	100
Total do Período:		400

3º SEMESTRE

Código Disciplina	Disciplina	CH
1010.15	CONFEITARIA	60
	Pré - Requisito HABILIDADES E TÉCNICAS DA GASTRONOMIA	
101009	DESTILADOS, LICORES E CERVEJAS	60
	Pré - Requisito SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS	
101011	GASTRONOMIA DAS AMÉRICAS E DA ÁSIA	60
	Pré - Requisito HABILIDADES E TÉCNICAS DA GASTRONOMIA	
101008	GASTRONOMIA DO MEDITERRÂNEO	60
	Pré - Requisito HABILIDADES E TÉCNICAS DA GASTRONOMIA	
101010	MARKETING E INSTRUMENTOS DE VENDAS	60
1010.18	PI - TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	100
Total do Período:		400

4º SEMESTRE

Código Disciplina	Disciplina	CH
1010.13	ENOGASTRONOMIA	60
	Pré - Requisito SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS	
101013	GASTRONOMIA DA EUROPA	60
	Pré - Requisito HABILIDADES E TÉCNICAS DA GASTRONOMIA	
101012	GASTRONOMIA MODERNA	60
	Pré - Requisito HABILIDADES E TÉCNICAS DA GASTRONOMIA	
1010.23	PI - SERVIÇOS E EVENTOS	100
101014	PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	60
	Pré - Requisito SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS	
Total do Período:		340

OPTATIVAS

Código Disciplina	Disciplina	CH
1001.77	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	60
102668	ÉTICA E DIREITOS HUMANOS	60
1050.82	FORMAÇÃO ÉTNICA BRASILEIRA	60

Filtros Utilizados **Matriz:** 20181 **Grade:** 20181**Curso:** GASTRONOMIA**Modalidade:** GRADUAÇÃO TECNOLÓGICA

OPTATIVAS

Código Disciplina	Disciplina	CH
101016	GASTRONOMIA HOSPITALAR	60
101017	GASTRONOMIA SAUDÁVEL	60
1001.75	LIBRAS	60
101018	PRODUÇÃO DE EMBUTIDOS E DEFUMADOS	60
	Pré - Requisito HABILIDADES E TÉCNICAS DA GASTRONOMIA	
		Total do Período: 420
		Total CH. Obrigatória: 1.540
		CH. Mínima Optativa: 60
		Total CH. Atividades Complementares:
		Total do Curso: 1.600