



MATRIZ CURRICULAR - INGRESSO 2019-I
ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
PERIODIZAÇÃO SEMESTRAL / MÓDULAR

1º Período

	Módulo 1 – Básico	CH
	Leitura e Produção de Textos	40
	Análise Sensorial de Alimentos	40
	Produção de Artigo Científico	40
	História da Gastronomia	40
	Segurança do Trabalho e Primeiros Socorros	40
	Informática Aplicada	40
	Nutrição, Microbiologia e Higiene na Manipulação de Alimentos	80
	Habilidades Básicas de Cozinha	80
	Totais	400

2º Período

	Módulo 2 – Gestor de Eventos Gastronômicos	CH
	Elaboração de Cardápios e Ficha Técnica	40
	Cozinha Mineira e Brasileira	80
	Cozinha Fria – Gard Manger	80
	Gestão de Eventos, Banquetes e Cerimonial	80
	Harmonização de Vinhos e Preparação de Drinks	80
	Projeto Integralizador I	40
	Totais	400

3º Período

	Módulo 3 – Chef de Cozinha Internacional / Nacional	CH
	Cozinha Light e Diet	40
	Cozinha Mediterrânea	80
	Cozinha Clássica (Italiana e Francesa)	80
	Cozinha Étnica (Asiática, Américas, Africana e Europeia)	80
	Controle e Custos na Gastronomia	80
	Projeto Integralizador II	40

	Totais	400
--	---------------	------------

4º Período

Módulo 4 – Empreendedor Gastronômico		
	Sociedade, Cultura e Meio Ambiente	40
	Confeitaria e Panificação	80
	Empreendedorismo e Marketing de Serviços	80
	Cozinha Contemporânea	80
	Tópicos Especiais em Gastronomia	80
	Projeto Integralizador III	40
	Trabalho de Conclusão de Curso	80
	Totais	480
	Estágio Supervisionado	200
	Atividades Complementares	200
	Total Geral de Horas	2.080 h
	Optativas	---
	Inglês Instrumental	40
	Libras	40

ATIVIDADES A SEREM INTEGRALIZADAS NO DECORRER DO CURSO

Atividades Complementares	200 h
----------------------------------	--------------

OBSERVAÇÕES:

Carga Horária Total do Curso: 2.080 (duas mil e oitenta horas).

- 2.080 (duas mil e oitenta) horas/aula (incluindo as horas de Atividades Complementares e Estágio supervisionado).
- 80 (Oitenta) horas de disciplinas optativas: Libras e Inglês Instrumental.
- 200 (duzentas) horas de Estágio Supervisionado, a serem integralizados nos 3º e 4º períodos do curso.
- 200 (duzentas) horas de atividades complementares, a serem integralizadas ao longo do curso.
- Período letivo: 100 (cem) dias.
- Tempo mínimo de integralização do curso: 04 (quatro) semestres; e
- Tempo máximo de integralização do curso: 08 (oito) semestres.