

DESENHO DE UM PERFIL DE FORMAÇÃO EM GASTRONOMIA

N.	COMPONENTE CURRICULAR		C.H
1. SEMESTRE			
01	NÚCLEO COMUN	LEITURA, INTERPRETAÇÃO E PRODUÇÃO DE TEXTOS	66
02	NÚCLEO ESPECÍFICO	QUÍMICA DOS ALIMENTOS	66
03		HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA	66
04		MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA DE ALIMENTOS	66
05		TÉCNICAS CULINÁRIAS I	88
SUBTOTAL			352
2. SEMESTRE			
06	NÚCLEO ESPECÍFICO	BROMATOLOGIA	66
07		ANÁLISE SENSORIAL NA GASTRONOMIA	66
08		COZINHA CLÁSSICA	66
09		TÉCNICAS CULINÁRIAS II	66
10		GESTÃO E EMPREENDEDORISMO NA GASTRONOMIA	88
11		LABORATÓRIO DE INOVAÇÃO E PRÁTICAS EM GASTRONOMIA I	88
SUBTOTAL			440
3. SEMESTRE			
12	NÚCLEO ESPECÍFICO	MÉTODOS E TÉCNICAS DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS	66
13		PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS E SERVIÇO DE SALA	66
14		MASSAS E PANIFICAÇÃO	66
15		COZINHA SAUDÁVEL E SUSTENTÁVEL	66
16		COZINHA INTERNACIONAL	88
SUBTOTAL			352
4. SEMESTRE			
17	NÚCLEO ESPECÍFICO	SERVIÇO DE BEBIDAS E ENOGASTRONOMIA	66
18		COZINHA BRASILEIRA E REGIONAL AMAZÔNICA	66
19		CONFEITARIA	66
20		OPTATIVA	66
21		PLANEJAMENTO E PROJETOS EM GASTRONOMIA	88
22		LABORATÓRIO DE INOVAÇÃO E PRÁTICAS EM GASTRONOMIA II	110
SUBTOTAL			462
DISCIPLINAS OPTATIVAS			
LIBRAS			66
DIREITOS HUMANOS E EDUCAÇÃO ÉTNICO-RACIAL			66
LÍNGUA FRANCESA APLICADA NA GASTRONOMIA			66
MARKETING EM SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO			66
ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DE EVENTOS			66
INTRODUÇÃO A NUTRIÇÃO			66
CARGA HORÁRIA			
DISCIPLINAS OPTATIVAS E OBRIGATORIAS			1606
ATIVIDADES COMPLEMENTARES			100
TOTAL DE CARGA HORÁRIA			1706