

GASTRONOMIA

PRIMEIRO ANO			CH
G1.1	História e Antropologia da Gastronomia	TEORICA	80
	Segurança e Higiene Alimentar	TEORICA	80
	Técnicas e Habilidades de Cozinha I: Bases	TEORICA / PRÁTICA	80
	Extensão Multidisciplinar 1		30
G2.1	Técnicas e Habilidades de Cozinha II: Carnes e Aves	TEÓRICA / PRÁTICA	80
	Gestão de Alimentos e Bebidas	TEÓRICA	80
	Ciência e Composição dos Alimentos	TEÓRICA / PRÁTICA	80
	Extensão Multidisciplinar 2		30
G3.1	Técnicas e Habilidades de Cozinha III: Peixes e Frutos do Mar	TEÓRICA / PRÁTICA	80
	Planejamento e Gestão em Restaurantes	TEÓRICA	80
	Planejamento e Desenvolvimento de Cardápios	TEORICA	80
	Extensão Multidisciplinar 3		30
G4.1	Gastronomia Hospitalar e Preventiva	PRÁTICA	80
	Empreendedorismo, Liderança e Marketing na Gastronomia	TEORICA	80
	Formação Sociocultural e Ética	TEORICA	80
	Extensão Multidisciplinar 4		30
SEGUNDO ANO			CH
G1.2	Enogastronomia, Bebidas e Harmonizações	TEORICA	80
	Panificação	PRATICA	80
	Cozinha Brasileira I	PRATICA	80
	Extensão Multidisciplinar 5		30
G2.2	Organização e Gestão de Eventos Gastronomicos	TEÓRICA	80
	Garde Manger	PRATICA	80
	Cozinha Brasileira II	PRÁTICA	80
	Extensão Multidisciplinar 6		30
G3.2	Cozinha Internacional I	PRÁTICA	80
	Confeitaria	PRATICA	80
	Cozinha Natural e Vegetariana	PRÁTICA	80
	Extensão Multidisciplinar 7		30
G4.2	Processo Criativo em Gastronomia	TEÓRICA / PRÁTICA	80
	Cozinha Internacional II	PRÁTICA	80
	Gastronomia Contemporânea	PRATICA	80
	Extensão Multidisciplinar 8		30
	Estágio Obrigatório	PRATICA	80
CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS			2240
ATIVIDADES COMPLEMENTARES			80
CARGA HORÁRIA TOTAL			2320