



**MATRIZ CURRICULAR
GASTRONOMIA**

PERÍODO	DISCIPLINA	C/H
1º	Nutrição e Técnica Dietética	60
1º	História da Alimentação e da Gastronomia	30
1º	Gastronomia, Ética e Cultura	30
1º	Fundamentos da Cozinha Profissional	110
1º	Higiene e Segurança na Produção de Alimentos	60
1º	Gestão Empresarial	60
2º	Gastronomia Contemporânea	30
2º	Cozinha Técnicas de Carnes e Aves	110
2º	Cozinha Fria (Garde Manger)	110
2º	Planejamento e Elaboração de Cardápios	30
2º	Optativa	30
2º	Educação e Humanização Poética da Condição Humana	60
3º	Confeitaria	110
3º	Cozinha Técnica de Pescados	60
3º	Etiqueta Profissional e Cerimonial	30
3º	Organização de Eventos e Banquetes	30
3º	Gerenciamento de Alimentos e Bebidas	30
3º	Gastronomia Regional Brasileira	110
3º	Trilha de Extensão: Meio Ambiente e Desenvolvimento Sustentável	50
4º	Panificação	110
4º	Enogastronomia	60
4º	Gastronomia Internacional	60
4º	Gastronomia Europeia	60
4º	Projetos e Consultoria em Gastronomia	60
4º	Bebidas e Coquetéis	60
4º	Trilha de Extensão: Profissional	50