

## GRADE CURRICULAR

### Curso de Tecnólogo em Gastronomia

1º Período	
DISCIPLINA	CH (h)
História da Tecnologia de Alimentos e Gastronomia	40
Higiene e Manipulação de Alimentos	80
Habilidades Básicas de Cozinha	120
Elementos de Nutrição	40
Comunicação Empresarial	40
Relações Interpessoais e Gastronomia	40
Identificação dos Alimentos	40
<b>CH. SEMESTRAL</b>	<b>400</b>
2º Período	
DISCIPLINA	CH (h)
Cozinha Italiana	80
Cozinha Diet e Light	80
Cozinha Brasileira (norte e nordeste)	80
Cozinha Brasileira (centro-sul)	80
Arranjo físico, equipamentos e Manutenção	40
Logística	40
<b>CH. SEMESTRAL</b>	<b>400</b>
3º Período	
DISCIPLINA	CH (h)
Custos em gastronomia	40
Cozinha Mediterrânea	80
Panificação	80
Cozinha Asiática	80
Eventos Gastronômicos	80
Confeitaria	80
<b>CH. SEMESTRAL</b>	<b>400</b>

<b>4º Período</b>	
<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH (h)</b>
Cozinha Francesa	80
Gestão de Empreendimentos	80
Cozinha e Criatividade Culinária	80
Marketing em Gastronomia	80
Organização e planejamento de bebidas	80
Projeto de Empreendimento Gastronômico	100
<b>CH. SEMESTRAL</b>	<b>500</b>
<b>ATIVIDADES COMPLEMENTARES</b>	<b>100</b>
<b>ESTÁGIO OBRIGATÓRIO</b>	<b>200</b>
<b>CH. TOTAL DO CURSO</b>	<b>2000</b>