

## MATRIZ CURRICULAR Gastronomia PRESENCIAL- 2024-2025

### 1º PERÍODO

CÓDIGO	DISCIPLINA	CÓDIGO DISCIPLINA EQUIVALENTE	CARGA HORÁRIA SEMANAL	CARGA HORÁRIA SEMESTRAL
GAST1.1	HABILIDADES E TÉCNICAS DE COZINHA	GA102	4,5H	90
GAST1.2	HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	GA105	1,5H	30
GAST1.3	EQUIPAMENTOS, SEGURANÇA E PLANEJAMENTO FÍSICO DE COZINHAS - EAD	GA104	1,5H	30
GAST1.4	MICROBIOLOGIA E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS	GA106 E GA107	3H	60
GAST1.5	GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS		1,5H	30
GAST1.6	ADM FINANCEIRA (EAD)	GA101	1,5H	30
GAST1.7	CONFEITARIA BÁSICA	GA206	3H	60
GAST1.8	ENOFILIA E HAMONIZAÇÕES	GA305	1,5H	30
			TOTAL	360

### 2º PERÍODO

CÓDIGO	DISCIPLINA	CÓDIGO DISCIPLINA EQUIVALENTE	CARGA HORÁRIA SEMANAL	CARGA HORÁRIA SEMESTRAL
GAST2.1	ÉTICA, CIDADANIA E SUSTENTABILIDADE - EAD	GA307	1,5H	30
GAST2.2	CIÊNCIA DOS ALIMENTOS, NUTRIÇÃO E DIETÉTICA.	GA208	1,5H	30
GAST2.3	COZINHA BRASILEIRA	GA402	3H	60
GAST2.4	CONFEITARIA AVANÇADA	GA206	3H	60
GAST2.5	COZINHA FRIA E LANCHES	GA103	1,5H	30
GAST2.6	PANIFICAÇÃO	GA207	3H	60
GAST2.7	GESTÃO DE PESSOAS	GA201	1,5H	30

(EAD)				
GAST2.8	SERVIÇO DE SALA E BAR	GA401	1,5H	30
GAST2.9	SERVIÇO DE CHÁ E CAFÉ	GA401	1,5H	30
			<b>TOTAL</b>	<b>360</b>
<b>3º PERÍODO</b>				
CÓDIGO	DISCIPLINA	CÓDIGO DISCIPLINA EQUIVALENTE	CARGA HORÁRIA SEMANAL	CARGA HORÁRIA SEMESTRAL
GAST3.1	OPTATIVA I		1,5H	30
GAST3.2	COZINHA ITALIANA	GA302	3H	60
GAST3.3	COZINHA FRANCESA	GA302	3H	60
GAST3.4	COZINHA DAS AMÉRICAS	GA302	3H	60
GAST3.5	EMPREENDEDORISMO E MARKETING APLICADO À GASTRONOMIA (EAD)	GA304	1,5H	30
GAST3.6	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS E CUSTOS EM GASTRONOMIA	GA202	1,5H	30
GAST3.7	COZINHA VEGETARIANA, VEGANA, FUNCIONAL E SAUDÁVEL		1,5H	30
GAST3.8	COZINHA ASIÁTICA	GA302	3H	60
			<b>TOTAL</b>	<b>360</b>
<b>4º PERÍODO</b>				
CÓDIGO	DISCIPLINA	CÓDIGO DISCIPLINA EQUIVALENTE	CARGA HORÁRIA SEMANAL	CARGA HORÁRIA SEMESTRAL
GAST4.1	COZINHA MEDITERRÂNEA	GA302	3H	60
GAST4.2	COZINHA REGIONAL		1,5H	30
GAST4.3	CHOCOLATES E GELADOS	GA406	3H	60
GAST4.4	PROJETO INTEGRADOR E ATIVIDADES PRÁTICAS DE EXTENSÃO	GA405	3H	220
GAST4.5	TENDÊNCIAS GASTRONÔMICAS E COZINHA DE CRIAÇÃO	GA407	3H	60

GAST4.6	GESTÃO DE EVENTOS EM GASTRONOMIA	GA303	1,5H	30
GAST4.7	<b>OPTATIVA II</b>			<b>30</b>
GAST4.8	<b>METODOLOGIA CIENTÍFICA - EAD</b>	GA204	1,5H	<b>30</b>
	<b>Sub total</b>	-		<b>520</b>
				<b>1600</b>

CÓDIGO	PERÍODO	DISCIPLINAS OPTATIVAS	CARGA HORÁRIA
GAST3.10	3º	LIBRAS	30
GAST3.11	3º	ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	30
GAST4.9	4º	ESTUDOS ANTROPOLÓGICOS E RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS	30
GAST4.10	4º	GESTÃO DA PRODUÇÃO EM GASTRONOMIA	30

QUADRO RESUMO DA CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	100h
ATIVIDADES DE EXTENSÃO	100h
DISCIPLINAS TEÓRICAS	1.600h
<b>TOTAL DO CURSO</b>	<b>1.800h</b>

*Camilla Couto*

Camilla Couto de Souza  
Coordenadora do curso de Gastronomia