



MATRIZ CURRICULAR

Página 1/2

CURSO: GASTRONOMIA - GRADUAÇÃO - TECNOLÓGICO

GRADE: INGRESSANTES 2017/1

Período: 1

DISCIPLINA	CH.
ENADE INGRESSANTE	0
GESTÃO DE CUSTOS	72
GESTÃO DE EQUIPES	72
MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS	72
NUTRIÇÃO BÁSICA	36
PROJETO INTERDISCIPLINAR - EMPREENDEDORISMO	80
TÉCNICA DIETÉTICA	72
TERMINOLOGIA GASTRONÔMICA	36
Total	440

Período: 2

DISCIPLINA	CH.
ENGENHARIA DE CARDÁPIOS	72
ENO GASTRONOMIA E HARMONIZAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS	72
EVENTOS, ETIQUETA E CERIMONIAL	72
GESTÃO DE NEGÓCIOS	72
MASSAS, RISOTOS E SOPAS	72
PROJETO INTERDISCIPLINAR - PLANO MERCADOLÓGICO	80
Total	440

Período: 3

DISCIPLINA	CH.
ANÁLISE SENSORIAL	36
COZINHA FRIA	36
COZINHA QUENTE	72
EMPREENDEDORISMO	72
GESTÃO DE PROJETOS	72
PANIFICAÇÃO	72
PROJETO INTERDISCIPLINAR - PLANO ORGANIZACIONAL	80
Total	440

Período: 4

DISCIPLINA	CH.
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	40
CONFEITARIA BÁSICA	72
COZINHA BRASILEIRA	72
COZINHA INTERNACIONAL	72
ENADE CONCLUINTE	0
GESTÃO FINANCEIRA	72
LIBRAS (OPTATIVA)	36
PROJETO INTERDISCIPLINAR - PLANO FINANCEIRO	80
RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL	72
Total	480

Total Geral **1800**



MATRIZ CURRICULAR

Página 2/2

CURSO: GASTRONOMIA - GRADUAÇÃO - TECNOLÓGICO

GRADE: INGRESSANTES 2017/1

Disciplinas Teóricas/Práticas	1760
Estágio Supervisionado	0
Atividades Complementares	40
Trabalho de Conclusão de Curso	0