



**MATRIZ CURRICULAR**

Página 1/2

**CURSO: GASTRONOMIA - GRADUAÇÃO - TECNOLÓGICO**

**GRADE: INGRESSANTES**

**Período: 1**

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

**Período: 2**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH.</b>
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
<b>Total</b>	<b>440</b>

**Período: 3**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH.</b>
ANÁLISE SENSORIAL	36
COZINHA FRIA	36
COZINHA QUENTE	72
EMPREENDEDORISMO	72
GERÊNCIA DE PROJETOS - ENSINO A DISTÂNCIA	72
PANIFICAÇÃO	72
PROJETO INTERDISCIPLINAR - PLANO ORGANIZACIONAL	80
<b>Total</b>	<b>440</b>

**Período: 4**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH.</b>
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	40
CONFEITARIA BÁSICA	72
COZINHA BRASILEIRA	72
COZINHA INTERNACIONAL	72
EDUCAÇÃO AMBIENTAL - ENSINO A DISTÂNCIA	72
ENADE CONCLUINTE	0
GESTÃO FINANCEIRA	72
LIBRAS (OPTATIVA)	36
PROJETO INTERDISCIPLINAR - PLANO FINANCEIRO	80
<b>Total</b>	<b>480</b>

**Total Geral**                      **1800**



**MATRIZ CURRICULAR**

Página 2/2

**CURSO: GASTRONOMIA - GRADUAÇÃO - TECNOLÓGICO**

**GRADE: INGRESSANTES**

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