

GASTRONOMIA

Módulo 1:		Ambiente Organizacional		
Unidades de Ensino	Componentes Curriculares	Teoria	Prática	Total
Formação Básica Aplicada	Comunicação Organizacional	60		60
	Contabilidade Aplicada	60		60
	Gestão das Organizações	60		60
Gestão de Ambientes Gastronômicos e Higiene Alimentar	Estrutura e Funcionamento de Restaurantes e Similares	60		60
	Nutrição e Segurança Alimentar	45	15	60
	Qualificação I - Ambiente Organizacional	30	70	100
		315	85	400
	Atividades Complementares I (Integral. conforme Regulamento)		20	20
	Projetos Integradores I (Integral. conforme Regulamento)		57	57
Não Certifica	Total	315	105	420

Módulo 2:		Gestão e Fundamentos da Arte Gastronômica		
Unidades de Ensino	Componentes Curriculares	Teoria	Prática	Total
Estudos Econômicos e Quantitativos	Economia Aplicada	60		60
	Métodos Quantitativos Aplicados	60		60
Concepção e Arte Gastronômica	Culinária Básica, Brasileira e Regional	45	15	60
	Culinárias Étnicas Ocidentais e Orientais	45	15	60
	Panificação e Confeitaria	45	15	60
	Qualificação II Fundamentos da Arte Gastronômica	30	70	100
		285	115	400
	Atividades Complementares II (Integral. conforme Regulamento)		20	20
	Projetos Integradores II (Integral. conforme Regulamento)		57	57
Certificação: Assistência em Serviços Gastronômicos		285	135	420

Módulo 3:		Planejamento e Operações da Gastronomia Contemporânea		
Unidades de Ensino	Componentes Curriculares	Teoria	Prática	Total
Desenvolvimento e Planejamento de Cardápios	Bebidas e Enogastronomia	45	15	60
	Planejamento de Cardápios	45	15	60
Planejamento e Eventos Gastronômico	Planejamento de Eventos Gastronômicos	60		60
	Classificação dos Alimentos	45	15	60
	Tópicos Emergentes em Gestão	60		60
	Qualificação III - Operações da Gastronomia Contemporânea	30	70	100
		285	115	400
	Atividades Complementares III (Integral. conforme Regulamento)		20	20
	Projetos Integradores III (Integral. conforme Regulamento)		57	57
Certificação: Assistência em Planejamento e Analista Gastrônomo		285	135	420

Módulo 4:		Planejamento e Gestão Gastronômica		
Unidades de Ensino	Componentes Curriculares	Teoria	Prática	Total
Planejamento e Gestão em Serviços de Alimentação	Gestão de Pessoas Planejamento Participativo	60		60
	Tipos de Empresas de Serviços Alimentícios	60		60
	Estoque, Armazenamento e Recursos Materiais	45	15	60
Estudos Transversais	Optativa	60		60
	Sociedade, Cultura e Responsabilidade Socioambiental	60		60
	Qualificação IV - Planejamento em Gastronomia	30	70	100
		315	85	400
	Atividades Complementares IV (Integral. Conforme Regulamento)		20	20
	Projetos Integradores IV (Integral. conforme Regulamento)		57	57

		315	105	420
Resumo	Total	1200	480	1680

RESUMO			
Componentes Curriculares	Teoria	Prática	Total
Total	1200	480	1680
Disciplinas Presenciais	960	400	1360
Disciplinas Semipresenciais	240	0	240
Atividades Complementares	0	80	80
Estágio	0	0	0
Trabalho de Conclusão de Curso	0	0	0
Práticas Pedagógicas	0	0	0
Projetos Integradores	0	227	227
DIPLOMAÇÃO: Tecnólogo em GASTRONOMIA			

RELAÇÃO DAS DISCIPLINAS OPTATIVAS			
Disciplinas	Teoria	Prática	Total
Língua Brasileira de Sinais (Libras)	60		60
Coquetaria e digestivos	60		60
Organização de Ambientes e Restauração	60		60