



**MATRIZ CURRICULAR**

Página 1/2

**CURSO: GASTRONOMIA - GRADUAÇÃO - TECNOLÓGICO**

**GRADE: INGRESSANTES 2020/1**

**Período: 1**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH.</b>
ADMINISTRAÇÃO DE EMPRESAS E EMPREENDEDORISMO	36
ANÁLISE SENSORIAL	36
COZINHA FRIA	72
COZINHA QUENTE	72
ENADE INGRESSANTE	0
GESTÃO DE PROJETOS	72
PANIFICAÇÃO	72
PROJETO INTERDISCIPLINAR - EMPREENDEDORISMO	80
<b>Total</b>	<b>440</b>

**Período: 2**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH.</b>
EVENTOS, ETIQUETA E CERIMONIAL	72
GESTÃO DE EQUIPES	72
GESTÃO FINANCEIRA	72
MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS	72
NUTRIÇÃO BÁSICA	36
PROJETO INTERDISCIPLINAR - PLANO MERCADOLÓGICO	80
TERMINOLOGIA GASTRONÔMICA	36
<b>Total</b>	<b>440</b>

**Período: 3**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH.</b>
CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO	72
COZINHA BRASILEIRA	72
COZINHA INTERNACIONAL	72
GESTÃO DE CUSTOS	72
PROJETO INTERDISCIPLINAR - PLANO ORGANIZACIONAL	80
<b>Total</b>	<b>368</b>

**Período: 4**

<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH.</b>
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	40
ENADE CONCLUINTE	0
ENGENHARIA DE CARDÁPIOS	72
ENOGASTRONOMIA E HARMONIZAÇÃO DE ALIMENTOS E BEBIDAS	72
GESTÃO DE NEGÓCIOS	72
LIBRAS (OPTATIVA)	36
MASSAS, RISOTOS E SOPAS	72
PROJETO INTERDISCIPLINAR - PLANO FINANCEIRO	80
TÉCNICA DIETÉTICA	72
<b>Total</b>	<b>480</b>

**Total Geral**      1728

<b>Disciplinas Teóricas/Práticas</b>	1688
<b>Estágio Supervisionado</b>	0



**MATRIZ CURRICULAR**

Página 2/2

**CURSO: GASTRONOMIA - GRADUAÇÃO - TECNOLÓGICO**

**GRADE: INGRESSANTES 2020/1**

<b>Atividades Complementares</b>	40
<b>Trabalho de Conclusão de Curso</b>	0