



GRADE CURRICULAR DE GASTRONOMIA

1º Período	Carga Horária
Ciências dos alimentos, nutrição e dietética	30
Microbiologia de alimentos	60
História da gastronomia	30
Legislação sanitária e normas de segurança em gastronomia	30
Fundamentos, estrutura e funcionamento da cozinha profissional	30
Habilidades e técnicas de cozinha	60
Comunicação e expressão	30
Técnicas de cozinha voltada às proteínas	30

2º Período	Carga Horária
Cozinhafria	30
Gestão financeira em gastronomia	30
Empreendedorismo	30
Noções de 1º socorros	30
Gerenciamento de alimentos e bebidas	30
Cozinha brasileira	60
Lanches	30
Gestão de pessoas	30
Ética profissional	30

3º Período	Carga Horária
Marketing	30
Cozinha asiática	30
Cozinha italiana	60
Confeitaria básica	60
Cozinha francesa	60
Iniciação a enofilia e enogastronomia	30
Planejamento de cardápio	30

4º Período	Carga Horária
Panificação	60
Cozinha das américas	60
Serviço de sala e bar	30
Cozinha diet, light e hospitalar	30
Organização de eventos	30
Confeitaria avançada	60
Metodologia científica	30



5º Período	Carga Horária
Cozinha de criação	60
Chocolate e gelados	60
Projeto integrador	130
Tendências gastronômicas	30
Serviço de chá e café	30
Cozinha mediterrânea	60
Planejamento físico de instalações	30

DISCIPLINAS OPTATIVAS	Carga Horária
Gestão da Inovação	30
Gestão Ambiental	30
Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	30
Estudos Antropológicos e Relações Étnico-Raciais	30
Psicologia das Relações Humanas	30
Gestão da Produção	30
Cidadania, Responsabilidade Social e Educação Ambiental	30
Instituições de Direito e Direitos Humanos	30
Noções de Primeiros Socorros	30
Análise sensorial de alimentos e bebidas	30