

Curso Tecnológico em Gastronomia

Habilidades Básicas em Gastronomia		Serviços na Gastronomia	Tecnólogo em Gastronomia	
1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período
Habilidades Bás. Coz. Profissional 80 h/a	Tend. e Inovações em Gastronomia 60 h/a	Bebidas e Mixologia 40 h/a	Cozinha Internacional I 80 h/a	Cozinha Internacional II 80 h/a
Atuação do Prof. em Gastronomia 40 h/a	Cozinha Fria/Garde Manger 60 h/a	Técnicas de Serv. na Gastronomia 40 h/a	Cozinha Italiana 80 h/a	Cozinha Francesa 80 h/a
Primeiros Socorros 40 h/a	Planejamento de Cardápio 40 h/a	Cozinha Região dos Lagos 60 h/a	Panificação 80 h/a	Confeitaria 80 h/a
Matemática Aplicada 40 h/a	Tecnologia dos alimentos 80 h/a	Cozinha Brasileira 80 h/a	Cozinha das Américas 60 h/a	Análise Sensorial 40 h/a
Higiene e Segurança Alimentar 80 h/a	Gestão de Materiais 60 h/a	Fund do Trabalho Acadêmico 40 h/a	Marketing de Serviços 60 h/a	Implantação Emp. Gastronômicos 40 h/a
Ciência dos Alimentos 80 h/a	Cultura, Arte Est. na Gastronomia 40 h/a	Gestão Financeira 60 h/a	Gestão de Pessoas 40 h/a	TCM II - Pesq. Ensino e Extensão 20 h/a
Optativa I 40 h/a	História da Gastronomia 80 h/a	Optativa II 40 h/a	TCM I - Pesq. Ensino e Extensão 20 h/a	

Estágio Curricular Supervisionado (ECS)

300 horas

Atividades Complementares (AC)

100 horas

Competência Profissional

Competência Artístico-Cultural

Competência Científica

Competência Empreendedora

Optativa