

**CURSO DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
ESTRUTURA EXTENSÃO CURRICULAR 2023.1**

SEMESTR E	DISCIPLINAS	CARGA HORÁRIA			
		TEÓRICA	PRÁTICA / ESTÁGIO	EXTE NSÃO	TOTAL
1º	História e Cultura em Gastronomia	40	-		40
	Leitura e Produção Textual Aplicada	40	-		40
	Fundamentos das Ciências Sociais	40			40
	Microbiologia dos alimentos	40	20		60
	Empreendedorismo, Marketing e Habilidades de Comunicação	40	-		40
	Habilidades de Cozinha	40	20		60
	Técnicas Dietéticas	20	40		60
	Extensão Universitária, Cidadania e Responsabilidade Social	-	-	40	40
SUBTOTAL		260	80	40	380
2º	Planejamento e Gestão de Unidades de Alimentação e Gastronomia	40	-		40
	Higiene e Controle de Alimentos	40	-		40
	Planejamento de Eventos Gastronômicos, Hospitalidade e Etiqueta	60	-		60
	Planejamento de Cardápios de Alimentos	20	40		60
	Análise Sensorial	40	20		60
	Cozinha Brasileira I	40	40		80
	Projeto Integrador I: Estudo sobre a Antropologia Alimentar	20	20		40
	Atividade Curriculares de Extensão I	-	-	60	60
SUBTOTAL		260	120	60	440

3°	Inovação e Tecnologias Aplicadas à Gastronomia	40	-		40
	Ética, Segurança e Sustentabilidade no Meio Ambiente e no Trabalho	40	-		40
	Métodos e Técnicas de Conservação dos Alimentos	20	20		40
	Cozinha Brasileira II	20	40		60
	Cozinha Europeia e Mediterrânea	20	40		60
	Cozinha Vegetariana e Orgânica	20	20		40
	Projeto Integrador II: Estudo sobre a Evolução Gastronômica no Brasil e no Mundo	20	20		40
	Atividade Curriculares de Extensão II	-	-	60	60
SUBTOTAL		180	140	60	380
4°	Cozinha Francesa e Garde Manger	20	40		60
	Cozinha Americana e Asiática	20	40		60
	Panificação	20	40		60
	Confeitaria	20	40		60
	Enologia e Prática de Sommelier e Serviços de Bar	40	40		80
	Optativa	40	-		40
	Projeto Integrador III: Estudo sobre os Novos Tempos e a Cozinha Criativa	20	20		40
	Atividade Curriculares de Extensão III			40	40
SUBTOTAL		180	220	40	440
SUBTOTAL		880	560	200	1.640
Atividades Complementares Independentes		-	-		80
TOTAL		880	560	200	1.720
CARGA HORÁRIA TOTAL		1.720			

Disciplinas Teóricas	880
Atividades Práticas	560

Atividades Complementares Independentes	80
Atividades Curriculares de Extensão	200

OPTATIVAS
Gastronomia Hospitalar
Logística Reversa na Gastronomia
Cozinha Diet e Light
Gastronomia Contemporânea
Psicologia Organizacional
Língua Estrangeira Aplicada
LIBRAS (Linguagem Brasileira de Sinais)
Projeto de Ambientação e Design para Restaurantes e Similares