

**Matriz curricular**

**Tecnólogo em Gastronomia - 2022**

Data inicial: 01/01/2022

Data final:

Status: Ativa

Curso: Tecnólogo em Gastronomia

Título acadêmico: Tecnólogo em Gastronomia

Mínimo para integralização: 4,0

Máximo para Integralização: 6,0

Qtd máxima de trancamentos: 0

Máximo de créditos para transferência: 75,0

<b>1º Período</b>	<b>Créditos</b>	<b>Horas</b>
<b>Disciplina</b>		
Aspectos Conceituais da Gastronomia (ACEG)	2,0	40,0
Bioquímica e Bromatologia (PBNU)	4,0	80,0
Cozinha Brasileira (COZBRA)	4,0	80,0
Formação espiritual (FORMESP)	2,0	40,0
Metodologia Científica e Pesquisa (METPESQ)	2,0	40,0
Técnicas de cozinha: Projeto integrador (TECOZ - PI)	6,0	120,0
	<b>20,0</b>	<b>400,0</b>
<b>Totais:</b>	<b>20,0</b>	<b>400,0</b>
<b>2º Período</b>	<b>Créditos</b>	<b>Horas</b>
<b>Disciplina</b>		
Ciência e Religião (CIERTG)	2,0	40,0
Controle Higiênico e Sanitário dos Alimentos (CHSA)	2,0	40,0
Cozinha quente - Projeto integrador (COZQ - PI)	6,0	120,0
Cultura e Sociedade (CSOC)	2,0	40,0
Panificação (PANTG)	4,0	80,0
Tecnologia dos alimentos (TECATS)	4,0	80,0
	<b>20,0</b>	<b>400,0</b>
<b>Totais:</b>	<b>20,0</b>	<b>400,0</b>
<b>3º Período</b>	<b>Créditos</b>	<b>Horas</b>
<b>Disciplina</b>		
Bebidas e Harmonizações (BEHAR)	2,0	40,0
Confeitaria (CONF)	4,0	80,0
Cozinha contemporânea e tendências gastronômicas: Projeto integrador (COZCONT - PI)	6,0	120,0
Cozinha fria (COZFI)	4,0	80,0
Princípios de Vida Saudável (PVSTG)	2,0	40,0
Responsabilidade social e ambiental (RESSOAM)	2,0	40,0
	<b>20,0</b>	<b>400,0</b>
<b>Totais:</b>	<b>20,0</b>	<b>400,0</b>
<b>4º Período</b>	<b>Créditos</b>	<b>Horas</b>

**Disciplina**

Cozinha internacional: Projeto integrador (COZINTER)	6,0	120,0
Empreendedorismo e Inovação (EMPIN)	2,0	40,0
Gestão em Unidades de Alimentação (GEUATG)	4,0	80,0
Missão e voluntariado (MISVOL)	2,0	40,0
Organização de eventos gastronômicos (ORGEVG)	4,0	80,0
	<hr/>	<hr/>
	18,0	360,0

**Disciplinas eletivas/optativas**

Optativa	2,0	40,0
	<hr/>	<hr/>
	2,0	40,0

**Outros Componentes Curriculares**

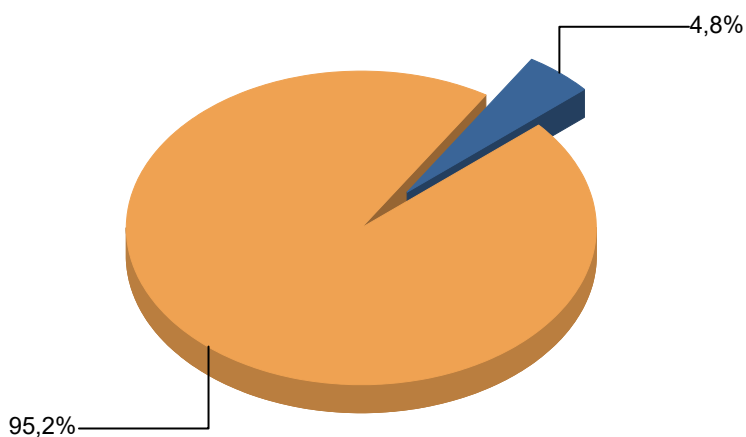
Atividades complementares	0,0	80,0
	<hr/>	<hr/>
	0,0	80,0

**Totais:** 20,0 480,0

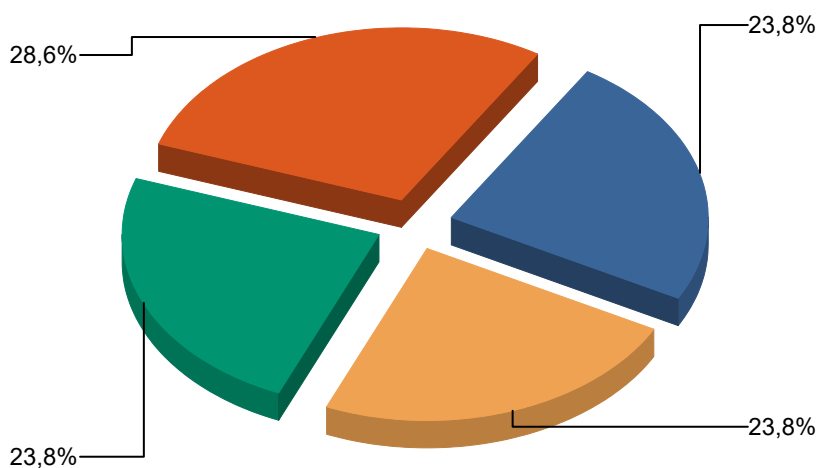
**Totais gerais**

	<b>Créditos</b>	<b>Horas</b>
Atividades Complementares	0,0	80,0
Disciplina	80,0	1.600,0
	<hr/>	<hr/>
	80,0	1.680,0

Organização curricular



Atividades Complementares	80	4,8%
Disciplina	1600	95,2%
Total:	1680	100,0%



1º Período	400	23,8%
2º Período	400	23,8%
3º Período	400	23,8%
4º Período	480	28,6%
Total:	1680	100,0%