

Fluxograma de Disciplinas do Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia

Nº das disciplinas

Pré-requisitos

1º PERÍODO

1. HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS I (60h)
2. HISTÓRIA DA GASTRONOMIA (45h)
3. METODOLOGIA DA PESQUISA (45h)
4. MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS (60h)
5. INFORMÁTICA APLICADA À GASTRONOMIA (45h)
6. SEGURANÇA DO TRABALHO (30h)
7. ESTATÍSTICA APLICADA (45h)

2º PERÍODO

8. HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS II (60h)
9. NUTRIÇÃO E DIETÉTICA (45h)
10. HIGIENE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS (30h)
11. GESTÃO EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES (45h)
12. TECNOLOGIA DE SERVIÇO E BAR (45h)
13. QUÍMICA CULINÁRIA (45h)
14. FRANCÊS INSTRUMENTAL (45h)

3º PERÍODO

15. COZINHA FRIA (45h)
16. COZINHA EUROPEIA (75h)
17. GASTRONOMIA BRASILEIRA I (75)
18. GASTROTECNIA (45h)
19. MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS (45h)
20. SOCIOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO (45h)
21. INGLÊS INSTRUMENTAL (45h)

4º PERÍODO

22. PANIFICAÇÃO (75h)
23. COZINHA DAS AMÉRICAS (60)
24. GASTRONOMIA BRASILEIRA II (75h)
25. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS (45h)
26. ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS (45h)
27. ÉTICA NO TRABALHO (30h)
28. EDUCAÇÃO AMBIENTAL (30h)

5º PERÍODO

29. CONFEITARIA (60h)
30. COZINHA PIAUIENSE (75h)
31. COZINHA ORIENTAL (60h)
32. ENOGASTRONOMIA (45h)
33. EVENTOS, CERIMONIAL E ETIQUETA (45h)
34. EMPREENDEDORISMO (30h)
35. TCC 1 (45h)

6º PERÍODO

- TCC 2 (45h)

ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO – 240 HORAS

ATIVIDADES COMPLEMENTARES – 60 HORAS