

GASTRONOMIA - GRA133426V

Carga Horária Total: 1600h + 100h atividades complementares = 1700h + ENADE

ESTRUTURA CURRICULAR

1º SEMESTRE

| DISCIPLINA | DESCRIÇÃO | C.H. | MODALIDADE | NAT* | PRÉ-REQUISITOS |
|----------------|--|------|------------|------|----------------|
| GAS3060 | Fundamentos da Gastronomia | 40 | Presencial | B | |
| TBS7111 | Segurança dos Alimentos | 40 | Virtual | B | |
| GAS3061 | Confeitaria Básica | 60 | Presencial | B | |
| GAS3062 | Panificação Básica | 60 | Presencial | B | |
| GAS3063 | Gestão de Alimentos e Bebidas | 80 | Presencial | E | |
| GAS3039 | Técnicas Culinárias: Cereais e Hortaliças | 40 | Presencial | B | |
| GAS3064 | Técnicas Culinárias: Carnes Vermelhas e Aves | 40 | Presencial | B | |
| FGU8006 | Optativa de Formação Geral | 40 | EAD | G | |

2º SEMESTRE

| DISCIPLINA | DESCRIÇÃO | C.H. | MODALIDADE | NAT* | PRÉ-REQUISITOS |
|----------------|--|------|------------|------|----------------|
| GAS3065 | Cozinha Brasileira, Patrimônio Imaterial e Cultural | 60 | Presencial | E | |
| GAS7100 | Ciência e Inovação em Alimentos | 40 | Virtual | E | |
| GAS3066 | Planejamento de cardápios e técnicas básicas de empratamento | 40 | Presencial | B | |
| GAS3067 | Enologia e Enogastronomia | 60 | Presencial | E | |
| TBS7109 | Gestão de Pessoas e serviços em Hospitalidade | 40 | Virtual | B | |
| TBS7110 | Vinho, Patrimônio e Regionalização | 40 | Virtual | B | |
| GAS3041 | Técnicas Culinárias: Peixes e Frutos do Mar | 40 | Presencial | B | |
| GAS3042 | Técnicas Culinárias: Laticínios, Ovos e Óleos | 40 | Presencial | B | |
| FBT8001 | Marketing em Hospitalidade | 40 | EAD | B | |

3º SEMESTRE

| DISCIPLINA | DESCRIÇÃO | C.H. | MODALIDADE | NAT* | PRÉ-REQUISITOS |
|----------------|--|------|------------|------|----------------|
| GAS3046 | Cozinha Clássica Europeia | 60 | Presencial | E | |
| GAS3068 | Técnicas Culinárias: Métodos de conservação | 40 | Presencial | E | |
| GAS3069 | Projeto Temático I: Tend., Inov., Criad. e Emp. em A&B | 40 | Presencial | E | |
| GAS3070 | Gastronomia Funcional, restrições alimentares | 40 | Presencial | E | |
| TBS3060 | Bebidas: Produção, Serviço e Harmonização | 40 | Presencial | E | |
| GAS3071 | Panificação Avançada | 40 | Presencial | E | |
| GAS3072 | Cozinha das Américas | 40 | Presencial | E | |
| GAS3073 | Garde Manger | 40 | Presencial | E | |
| FGU8001 | Sociedade, Cultura e Cidadania | 80 | EAD | G | |

4º SEMESTRE

| DISCIPLINA | DESCRIÇÃO | C.H. | MODALIDADE | NAT* | PRÉ-REQUISITOS |
|----------------|--|------|------------|------|----------------|
| GAS3074 | Tópicos Avançados em Gastronomia | 60 | Presencial | E | |
| GAS3075 | Culinária Italiana | 40 | Presencial | E | |
| GAS3076 | Cozinha Africana e Oriente Médio | 40 | Presencial | E | |
| GAS3077 | Cozinha Contemporânea e Food Design | 60 | Presencial | E | |
| GAS3078 | Cozinha Asiática | 60 | Presencial | E | |
| GAS3079 | Projeto Temático II: Sustent. aplic. à Hospitalidade ESG | 40 | Presencial | E | |
| GAS3080 | Confeitaria Avançada | 40 | Presencial | E | |
| ELT8001 | Eletiva | 40 | EAD | B | |

ENADE - Exame Nacional de Desempenho de Estudantes, componente curricular obrigatório para a conclusão do curso, instituído pela Lei nº 10.861 de 14-04-2004.

Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS (Decreto nº 5.626/05), o acadêmico poderá cursar com aproveitamento para disciplina optativa de créditos equivalentes ou como parte de Atividades Complementares.

Legenda Pré-Requisitos: C = Co-Requisito | O = Pré-Requisito Obrigatório | P = Pré-Requisito Parcial | T = Pré-Requisito Orientativo

* Natureza da Formação (Nat.): G = Formação Geral | B = Formação Básica | E = Formação Específica