

# Gastronomia

Tecnólogo

## Sobre o curso

O curso de gastronomia é um curso técnico ou superior que ensina os princípios e técnicas da cozinha profissional, assim como as técnicas de administração e gerenciamento de um estabelecimento gastronômico

### Este curso inclui:

- Quantidade de competências: 48
- Quantidade de horas: 2354
- Duração do curso: 6 semestres
- Acesso aos laboratórios específicos

Conheça seu Coordenador:



**Juliano Vidal**

Graduação em Nutrição pelo Centro Universitário do Triângulo, UNITRI, Brasil.  
Mestrado profissional em Ciências da Saúde pela Universidade Federal do Tocantins, UFT, Brasil.

## Matriz Curricular

### MATRIZ CURRICULAR – GASTRONOMIA MODALIDADE PRESENCIAL

PERÍODO	DISCIPLINA	CH	EXT	PRÉ-REQUISITO
1º	INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA	34		
1º	HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR	68		
1º	HABILIDADES BÁSICAS EM GASTRONOMIA	68		
1º	QUÍMICA CULINÁRIA	68		
1º	METODOLOGIA CIENTÍFICA	34		
1º	ESTRUTURA E FUNCIONAMENTO DE COZINHA	34		
1º	PROJETO INTEGRADOR I		34	
CARGA HORÁRIA TOTAL		340		
PERÍODO	DISCIPLINA	CH	EXT	PRÉ-REQUISITO
2º	COMUNICAÇÃO E EXPRESSÃO	34		
2º	SOCIOLOGIA E ANTROPOLOGIA	34		
2º	MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	34		
2º	CUSTOS NA GASTRONOMIA	34		
2º	PROJETO INTEGRADOR II		34	
2º	BROMATOLOGIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	68		
2º	TÉCNICAS CULINÁRIAS I	68		

2º	DESENVOLVIMENTO E HABILIDADES DE CULINÁRIA BÁSICA	68		
CARGA HORÁRIA TOTAL		374		
<b>PERÍODO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH</b>	<b>EXT</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>
3º	COZINHA TÉCNICA BÁSICA	68		
3º	ENOLOGIA E BEBIDAS	68		
3º	PROJETO INTEGRADOR III		34	
3º	EMPREENDEDORISMO	34		
3º	GASTRONOMIA E HOSPITALIDADE	34		
3º	ETIQUETA E SERVIÇOS DE SALA	34		
3º	TÉCNICAS CULINÁRIAS II	68		
CARGA HORÁRIA TOTAL		340		
<b>PERÍODO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH</b>	<b>EXT</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>
4º	ALIMENTOS E IDENTIDADE REGIONAL NA GASTRONOMIA	34		
4º	TÉCNICAS CULINÁRIAS III	68		
4º	GARDE MANGER	68		
4º	ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS		34	
4º	PANIFICAÇÃO	34		
4º	CONFEITARIA BÁSICA	34		
4º	ANÁLISE SENSORIAL NA GASTRONOMIA	68		
4º	PROJETO INTEGRADOR IV		34	
CARGA HORÁRIA TOTAL		340		
<b>PERÍODO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH</b>	<b>EXT</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>
5º	PROJETO INTEGRADOR V		34	
5º	ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS	34		
5º	COZINHA BRASILEIRA	68		
5º	COZINHA DAS AMÉRICAS	34		
5º	COZINHA ÉTNICA (ASIÁTICA E EUROPÉIA)	68		
5º	OPTATIVA I	34		
5º	CONFEITARIA AVANÇADA	68		
5º	ESTÁGIO CURRICULAR I	100		
CARGA HORÁRIA TOTAL		440		
<b>PERÍODO</b>	<b>DISCIPLINA</b>	<b>CH</b>	<b>EXT</b>	<b>PRÉ-REQUISITO</b>
6º	MARKETING EM GASTRONOMIA		34	
6º	OPTATIVA II	34		
6º	COZINHA CLÁSSICA (FRANCESA E ITALIANA)	68		
6º	GASTRONOMIA VEGETARIANA, FUNCIONAL E SUSTENTÁVEL	34		
6º	COZINHA CRIATIVA	68		

6º	AGROINDÚSTRIAS E PRODUTOS COLONIAIS	34		
6º	TENDÊNCIAS EM GASTRONOMIA	34		
6º	BAR E COQUETELARIA	34		
6º	ESTÁGIO CURRICULAR II	100		
CARGA HORÁRIA TOTAL		440		

CH DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES	200
CH DE EXTENSÃO	272
CH DE PRÁTICA	1053
CH DE ESTÁGIO	80
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO	2354