

**MATRIZ CURRICULAR  
CURSO DE GASTRONOMIA**

**Eixo de Competências: Fundamentação de Cozinha e Segurança dos Alimentos**

<b>1º PERÍODO</b>			
<b>Componente Curricular</b>	<b>Carga Horária Total</b>	<b>Presencial</b>	<b>Digital/Remoto</b>
Fundamentos Antropológicos e Sociológicos	72		72
Princípios de Química, Física e Microbiologia na Gastronomia	72	36	36
História da Alimentação e da Gastronomia	36	36	
Bebidas e Harmonizações	72	72	
Métodos, Técnicas e Utilidades para a Gastronomia	108	72	36
<b>Carga Horária do Semestre (horas)</b>		<b>360</b>	

<b>2º PERÍODO</b>			
<b>Componente Curricular</b>	<b>Carga Horária Total</b>	<b>Presencial</b>	<b>Digital/Remoto</b>
Comunicação e Linguagem Científica	72		72
Empreendedorismo e Responsabilidade Socioambiental	72		72
Mentoria em Cozinha Profissional	72	36	36
Técnicas de Panificação	72	72	
Cozinha Clássica	108	72	36
Qualidade e Controle Higiênico Sanitário de Alimentos	72	36	36
<b>Carga Horária do Semestre (horas)</b>		<b>468</b>	

**Eixo de Competências: Gestão e Técnicas Avançadas em Gastronomia**

<b>3º PERÍODO</b>			
<b>Componente Curricular</b>	<b>Carga Horária Total</b>	<b>Presencial</b>	<b>Digital/Remoto</b>
Alimentos e Nutrição Humana	72	36	36
Técnicas de Confeitaria	108	71	36
Cozinha Brasileira	108	108	

Gestão e Marketing em Gastronomia	72	36	36
Cozinha Regional do Norte Paulista	36	36	
<b>Carga Horária do Semestre (horas)</b>	<b>396</b>		

<b>4º PERÍODO</b>			
<b>Componente Curricular</b>	<b>Carga Horária Total</b>	<b>Presencial</b>	<b>Digital/Remoto</b>
Optativo	72		
Cozinha Contemporânea	72	72	36
Cozinha Internacional	108		
Planejamento e Tipologia de Cardápios	72	36	36
Prática Autoral	72	36	36
<b>Carga Horária do Semestre (horas)</b>	<b>396</b>		
<b>Atividades Complementares</b>			
		<b>80</b>	
<b>Simpósios Interdisciplinares de Extensão</b>			
		<b>30</b>	
<b>Carga Horária Total do Curso</b>		<b>1.730</b>	
<b>AO CONCLUIR CADA EIXO, O(A) DISCENTE RECEBERÁ CERTIFICADO DE COMPETÊNCIAS CORRESPONDENTES.</b>			