

Quadro 1 - Matriz currículo do curso Técnico em Gastronomia, com as disciplinas obrigatórias

Código	COMPONENTES CURRICULARES	h/aula	T	P	Créd
	SEMESTRE I				
TGAS 101	História da Alimentação	40	30	10	02
TGAS 102	Segurança do Trabalho nos Serviços de Alimentação	40	30	10	02
TGAS 103	Informática Aplicada	40	30	10	02
TGAS 104	Higiene e Manipulação de Alimentos	40	30	10	02
TGAS 105	Planejamento de Cardápio e Composição de Custo	40	30	10	02
TGAS 106	Habilidades e Técnicas Culinárias	80	50	30	04
TGAS 107	Estudo de Bebidas	40	30	10	02
TGAS 108	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	40	30	10	02
Carga horária do semestre		360	260	100	18
Código	COMPONENTES CURRICULARES	h/aula	T	P	Créd
	SEMESTRE II				
TGAS 201	Ciência e Tecnologia de Alimentos	40	30	10	02
TGAS 202	Planejamento e Gestão em Eventos Gastronômicos	40	30	10	02
TGAS 203	Cozinha Internacional I	80	50	30	04
TGAS 204	Serviços de Alimentos e Bebidas	40	30	10	02
TGAS 205	Cozinha Brasileira	80	50	30	04
TGAS 206	Harmonização de Alimentos e Bebidas	40	30	10	02
TGAS 207	Cozinha Fria	40	30	10	02
Carga horária do semestre		360	250	110	18
Código	COMPONENTES CURRICULARES	h/aula	T	P	Créd
	SEMESTRE III				
TGAS 301	Confeitaria	80	50	30	04
TGAS 302	Panificação	80	50	30	04
TGAS 303	Cozinha Internacional II	80	50	30	04

TGAS 304	Responsabilidade Socioambiental na Gastronomia	40	30	10	02
TGAS 305	Empreendedorismo	40	30	10	02
TGAS 306	Estudos Integrados em Alimentação e Nutrição	40	30	10	02
Carga horária do semestre		360	240	120	18
CARGA HORÁRIA TOTAL		1080	750	330	54

Fonte: elaborada pelos autores, 2022.

Quadro 2 - Matriz currículo do curso Técnico em Gastronomia, com as disciplinas optativas

Código	OPTATIVA	h/aula	T	P	Créd
TGOP 401	Educação Física	40	10	30	02
TGOP 402	Cultura, Arte e Estética	40	30	10	02
TGOP 403	Libras	40	30	10	02
TGOP 404	Estágio Supervisionado	80	10	70	04
CARGA HORÁRIA TOTAL DAS OPTATIVAS		200	80	120	10

Fonte: elaborada pelos autores, 2022.