

# Matriz curricular do curso Tecnologia em Gastronomia

IFCE campus de Ubajara

Cod.	Disciplinas	h/aula	T	P	Cred	Pré-requisito
<b>SEMESTRE I</b>						
GAST.001	História da Gastronomia	80	80	0	4	
GAST.002	Estrut. Física e Organiz. de serviços de alimentação	40	30	10	2	
GAST.003	Segurança do Trabalho em serviços de alimentação	40	40	0	2	
GAST.004	Higiene e Segurança dos Alimentos	80	60	20	4	
GAST.005	Serviços de A&B	80	60	20	4	
GAST.006	Técnicas de Comunicação Oral e Escrita	40	40	0	2	
		<b>360</b>	<b>310</b>	<b>50</b>	18	
<b>SEMESTRE II</b>						
GAST.007	Tecnologia da Informação	40	30	10	2	
GAST.008	Alimentos, Sociedade e Cultura	40	40	0	2	
GAST.009	Gastrotecnia	40	40	0	2	
GAST.010	Nutrição e Técnica Dietética	80	60	20	4	
GAST.011	Inglês Instrumental	40	40	0	2	
GAST.012	Habilidades e Técnicas Culinárias I	80	40	40	4	GAST.004
		<b>320</b>	<b>270</b>	<b>50</b>	<b>16</b>	
<b>SEMESTRE III</b>						
GAST.013	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas	40	20	20	2	
GAST.014	Empreendedorismo	40	40	0	2	
GAST.015	Controle de Custos em Gastronomia	80	60	20	4	
GAST.016	Habilidades e Técnicas Culinárias II	80	40	40	4	GAST.012
GAST.017	Metodologia do Trabalho Científico	40	40	0	2	
GAST.018	Introdução à Panificação e Confeitaria	80	40	40	4	
		<b>360</b>	<b>240</b>	<b>120</b>	<b>18</b>	
<b>SEMESTRE IV</b>						
GAST.019	Enogastronomia	80	80	0	4	
GAST.020	Estudo de Bebidas	40	10	30	2	
GAST.021	Gestão de Bares e Restaurantes	80	80	0	4	GAST.015
GAST.022	Produção de Matérias Primas Culinárias	40	40	40	2	
GAST.023	Planejamento e Organiz. de Eventos Gastronômicos	40	40	0	2	GAST.005 GAST.015
GAST.024	Planejamento de Cardápios	40	20	20	2	GAST.010
		<b>320</b>	<b>280</b>	<b>80</b>	<b>16</b>	
<b>SEMESTRE V</b>						
GAST.025	Cozinha Brasileira	80	20	60	4	GAST.016

<b>Cod.</b>	<b>Disciplinas</b>	<b>h/aula</b>	<b>T</b>	<b>P</b>	<b>Cred</b>	<b>Pré-requisito</b>
GAST.026	Cozinha das Américas	80	20	60	4	GAST.016
GAST.027	Cozinha Alternativa	40	20	20	2	GAST.010
GAST.028	Panificação	80	20	60	4	GAST.018
GAST.029	Cozinha Fria	40	20	20	2	GAST.016
		<b>320</b>	<b>100</b>	<b>220</b>	<b>16</b>	
<b>SEMESTRE VI</b>						
GAST.030	Cozinha Oriental	80	20	60	4	GAST.012
GAST.031	Cozinha Regional Nordestina	80	20	60	4	GAST.025
GAST.032	Confeitaria e doçaria	80	20	60	4	GAST.018
GAST.033	Cozinha Europeia e Mediterrânea	80	20	60	4	GAST.016
GAST.034	Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)	40	10	30	2	GAST.017
		<b>360</b>	<b>90</b>	<b>270</b>	<b>18</b>	
<b>SEMESTRE VII</b>						
GAST.035	Estágio Curricular	300	0	300	15	
		<b>300</b>	<b>0</b>	<b>300</b>	<b>15</b>	
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL</b>						
	<b>DISCIPLINAS</b>	<b>2040</b>	<b>1320</b>	<b>760</b>	<b>102</b>	
	<b>DISCIPLINAS + ESTÁGIO:</b>	<b>2340</b>	<b>1340</b>	<b>1060</b>	<b>117</b>	
	<b>DISCIPLINAS + ESTÁGIO + ATIVID. COMPLEMENTARES:</b>	<b>2400</b>				

<b>DISCIPLINAS OPTATIVAS **</b>						
GAST036	Conservação de Alimentos	80	80	0	4	
GAST037	Libras	40	40	0	2	
GAST038	Gastronomia hospitalar	40	40	0	2	
		<b>160</b>	<b>160</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	