

**MATRIZ CURRICULAR – MODALIDADE PRESENCIAL**

CURSO: SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA		CURRÍCULO: BACHARELADO – 2021	
COMPONENTE CURRICULAR	CARGA - HORÁRIA	REQUISITOS	CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO
Introdução à gastronomia*	40	Presencial	Presencial
Linguagem gastronômica	40	EAD	Presencial e EAD
Cozinha <i>santé</i>	80	Presencial	Presencial
Nutrição e tecnologia dos alimentos	80	Presencial	Presencial
Práticas de extensão*	180	Extensão	
Culinária regional brasileira	80	Presencial	Presencial
Sustentabilidade	40	EAD	Presencial e EAD
Desenvolvimento de produtos	80	Presencial	Presencial
Bebidas em gastronomia	40	Presencial	Presencial
Bases da confeitaria	80	Presencial	Presencial
Panificação	80	Presencial	Presencial
Confeitaria aplicada	40	Presencial	Presencial
Marketing de serviços	40	EAD	Presencial e EAD
Bases da Gastronomia	80	Presencial	Presencial
Cozinha das américas	40	Presencial	Presencial
Cozinha europeia	80	Presencial	Presencial
Cozinha asiática	40	Presencial	Presencial
Optativa	40	EAD	Presencial e EAD
Cozinha fria ( <i>garde manger</i> )	80	Presencial	Presencial
Gestão de restaurantes	80	Presencial	Presencial
Planejamento de cardápios	80	Presencial	Presencial
Legislação aplicada à gastronomia	40	EAD	Presencial e EAD
Enologia e enogastronomia	80	Presencial	Presencial
Hospitalidade	40	Presencial	Presencial
Empreendedorismo e desenvolvimento pessoal	80	EAD	Presencial e EAD
Projeto integrador	40	Presencial	Presencial
<b>Atividades de extensão (*)</b>	<b>180</b>		
<b>Total de carga horária do curso</b>	<b>1.700</b>		