

Matriz curricular do curso Tecnologia em Gastronomia

IFCE campus de Ubajara

Cod.	Disciplinas	h/aula	T	P	Cred	Pré-requisito
SEMESTRE I						
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	
		360	310	50	18	
SEMESTRE II						
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
		320	270	50	16	
SEMESTRE III						
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	
		360	240	120	18	
SEMESTRE IV						
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
		320	280	80	16	
SEMESTRE V						
GAST.025	Cozinha Brasileira	80	20	60	4	GAST.016

Cod.	Disciplinas	h/aula	T	P	Cred	Pré-requisito
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
		320	100	220	16	
SEMESTRE VI						
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
		360	90	270	18	
SEMESTRE VII						
GAST.035	Estágio Curricular	300	0	300	15	
		300	0	300	15	
CARGA HORÁRIA TOTAL						
	DISCIPLINAS	2040	1320	760	102	
	DISCIPLINAS + ESTÁGIO:	2340	1340	1060	117	
	DISCIPLINAS + ESTÁGIO + ATIVID. COMPLEMENTARES:	2400				

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