

**Curso: Tecnologia em Gastronomia**  
**Campus: Campinas-SP**  
**Vigência: A partir de 2020.1**

<b>1º Semestre</b>	<b>CH</b>
Conceitos básicos de Nutrição	80
Controle, Higiene e Qualidade em Alimentos	80
<u>Cozinha Fria</u>	40
<u>Habilidades Básicas em Cozinha</u>	80
Humanidade, Arte e Cultura	90
Estrutura e Funcionamento em Gastronomia	40
Técnicas de Aprimoramento Profissional Integrado I	80
<b>Carga Horária do Semestre</b>	<b>490</b>

<b>3º Semestre</b>	<b>CH</b>
<u>Cozinha Europeia</u>	40
<u>Cozinha das Américas</u>	40
<u>Cozinha Italiana</u>	80
<u>Gestão em Gastronomia</u>	80
<u>Marketing para Gastronomia</u>	80
Métodos, Instrumentos e Ações de Pesquisa	90
Técnicas de Aprimoramento Profissional Integrado II	80
<b>Carga Horária do Semestre</b>	<b>490</b>

<b>2º Semestre</b>	<b>CH</b>
Administração de Bebidas	80
<u>Gastronomia Brasileira</u>	80
<u>Cozinha da Oceania</u>	40
<u>Cozinha Quente</u>	40
Planejamento de Cardápios	40
Responsabilidade Socioambiental	90
Segurança do Trabalho	40
Técnicas de Aprimoramento Profissional Integrado III	80
<b>Carga Horária do Semestre</b>	<b>490</b>

CARGA HORÁRIA DO CURSO: 1.960  
 LIBRAS (OPTATIVA): 80  
 ESTÁGIO (OPCIONAL) 100

<b>4º Semestre</b>	<b>CH</b>
<u>Confeitaria</u>	40
<u>Cozinha Contemporânea de Criação</u>	40
<u>Tópicos Especiais</u>	40
<u>Cozinha da Ásia e África</u>	40
Empreendedorismo	90
Planejamento de Eventos	40
<u>Panificação</u>	80
<u>Cozinha Francesa</u>	40
Técnicas de Aprimoramento Profissional Integrado IV	80
<b>Carga Horária do Semestre</b>	<b>490</b>