

## GASTRONOMIA - GRA033426R

Carga Horária Total: 1600h + 100h atividades complementares = 1700h + ENADE

### ESTRUTURA CURRICULAR

#### 1º SEMESTRE

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
<b>FGU8006</b>	Optativa de Formação Geral	40	EAD	G	
<b>FBT5008</b>	Gastronomia, Cultura e História	40	Virtual	E	
<b>FBT3015</b>	Segurança dos Alimentos	40	Virtual	E	
<b>GAS3023</b>	Panificação Clássica	40	Presencial	E	
<b>GAS3039</b>	Técnicas Culinárias: Cereais e Hortaliças	40	Presencial	E	
<b>GAS3040</b>	Técnicas Culinárias: Carnes Vermelhas e Aves	60	Presencial	E	
<b>GAS8001</b>	Gestão de Alimentos e Bebidas	40	EAD	E	
<b>FBT3016</b>	Gestão de Custos e Planejamento de Cardápios	80	Presencial	E	
<b>GAS3007</b>	Ciência e Inovação dos Alimentos	40	Presencial	E	

#### 2º SEMESTRE

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
<b>FGU8007</b>	Optativa de Formação Geral	40	EAD	G	
<b>GAS3005</b>	Confeitaria Básica	40	Presencial	E	
<b>GAS3041</b>	Técnicas Culinárias: Peixes e Frutos do Mar	40	Presencial	E	
<b>GAS3042</b>	Técnicas Culinárias: Laticínios, Ovos e Óleos	40	Presencial	E	
<b>AGR8001</b>	Agroecologia	40	EAD	E	
<b>GAS3024</b>	Panificação Artesanal	40	Presencial	E	GAS3023 (O)
<b>GAS3043</b>	Garde Manger	60	Presencial	E	
<b>GAS3044</b>	Projeto Temático I: Ambientes para A&B	40	Presencial	E	
<b>GAS3025</b>	Viticultura e Enologia	40	Presencial	E	

#### 3º SEMESTRE

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
<b>FGU8001</b>	Sociedade, Cultura e Cidadania	80	EAD	G	
<b>GAS3045</b>	Confeitaria Avançada	60	Presencial	E	GAS3005 (O)
<b>GAS3046</b>	Cozinha Clássica Europeia	60	Presencial	E	GAS3005 (O) , GAS3023 (O) , GAS3039 (O) , GAS3040 (O) , GAS3041 (O) , GAS3042 (O) , GAS3043 (O)
<b>GAS3050</b>	Cozinha do Mediterrâneo	60	Presencial	E	GAS3005 (O) , GAS3023 (O) , GAS3039 (O) , GAS3040 (O) , GAS3041 (O) , GAS3042 (O) , GAS3043 (O)
<b>GAS3047</b>	Cozinha Brasileira	60	Presencial	E	GAS3039 (O) , GAS3040 (O) , GAS3041 (O) , GAS3042 (O)
<b>GAS3029</b>	Cerveja e Destilados	40	Presencial	E	
<b>GAS3048</b>	Enogastronomia e Enoturismo	40	Presencial	E	GAS3025 (O)

**4º SEMESTRE**

DISCIPLINA	DESCRIÇÃO	C.H.	MODALIDADE	NAT*	PRÉ-REQUISITOS
TRH3001	Rotinas de Gestão de Pessoas	40	Presencial	B	
GAS3015	Cozinha Contemporânea	40	Presencial	E	GAS3005 (O) , GAS3023 (O) , GAS3039 (O) , GAS3040 (O) , GAS3041 (O) , GAS3042 (O) , GAS3043 (O)
GAS3049	Cozinha das Américas	60	Presencial	E	GAS3005 (O) , GAS3023 (O) , GAS3039 (O) , GAS3040 (O) , GAS3041 (O) , GAS3042 (O) , GAS3043 (O)
GAS3037	Cozinha Asiática	40	Presencial	E	GAS3005 (O) , GAS3023 (O) , GAS3039 (O) , GAS3040 (O) , GAS3041 (O) , GAS3042 (O) , GAS3043 (O)
GAS3034	Técnicas de Harmonização Bebidas Alcoólicas e não Alcoólicas	40	Presencial	E	GAS3029 (O)
GAS3011	Serviços de Restaurante	40	Presencial	E	
TBS8001	Planejamento, Criatividade e Empreendedorismo	40	EAD	B	
GAS3051	Projeto Temático II: Tendências e Inovação em A&B	40	Presencial	E	GAS3044 (O)
GAS3052	Tópicos Avançados em Gastronomia - Culinária Italiana ICIF	60	Presencial	E	GAS3005 (O) , GAS3011 (O) , GAS3023 (O) , GAS3039 (O) , GAS3040 (O) , GAS3041 (O) , GAS3042 (O) , GAS3043 (O)

**ENADE - Exame Nacional de Desempenho de Estudantes** , componente curricular obrigatório para a conclusão do curso, instituído pela Lei nº 10.861 de 14-04-2004.

**Língua Brasileira de Sinais - LIBRAS** (Decreto nº 5.626/05), o acadêmico poderá cursar com aproveitamento para disciplina optativa de créditos equivalentes ou como parte de Atividades Complementares.

**Legenda** Pré-Requisitos: C = Co-Requisito | O = Pré-Requisito Obrigatório | P = Pré-Requisito Parcial | T = Pré-Requisito Orientativo  
\* Natureza da Formação (Nat.): G = Formação Geral | B = Formação Básica | E = Formação Específica