

**MATRIZ CURRICULAR**

**Curso:** Gastronomia  
**Habilitação:** Tecnólogo  
**Duração:** 4 semestres  
**Prática:** 790  
**Teórica:** 300  
**Virtual:** 510  
**CH Disc. Optativa:** 80  
**CH Atividade Compl.:** 80  
**CH Total:** 1600

**Turnos disponíveis:**  Matutino  Vespertino  Noturno  Integral  
**Campus Disponíveis:**  Taguainga  Ceilândia  Sobradinho

SEMESTRE	DISCIPLINA	PRÁTICA.	TEÓRICA.	VIRTUAL.	Soma de TOTAL
01°	História e Cultura da Gastronomia	50	0	30	80
01°	Microbiologia, Higiene e Tecnologia de Alimentos	50	0	30	80
01°	Projeto de Extensão 1	80	0	0	80
01°	Técnicas em Carnes, Aves e Pescados	50	0	30	80
01°	Técnicas em Cozinha Básica	50	0	30	80
02°	Eletiva	0	0	0	0
02°	Marketing Digital	0	50	30	80
02°	Relação: Princípios e valores	0	50	30	80
02°	Técnicas em Confeitaria	50	0	30	80
02°	Técnicas em Cozinha Brasileira	50	0	30	80
03°	Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição	0	50	30	80
03°	Bebidas e Enogastronomia	50	0	30	80
03°	Profissão: Competências e Habilidades	0	50	30	80
03°	Técnicas em Cozinha Clássica	50	0	30	80
03°	Técnicas em Panificação	50	0	30	80
04°	Atividades Complementares	80	0	0	80
04°	Cooperação: Humanismo Solidário, Redes e Comunidades	80	0	0	80
04°	Optativa	0	50	30	80
04°	Técnicas em Cozinha Internacional	50	0	30	80
04°	Técnicas em Garde Manger e Cozinha Saudável	0	50	30	80
04°	Planejamento de cardápio	50	0	30	80