



MATRIZ CURRICULAR

CURSO: GPG05 - GASTRONOMIA

CURRÍCULO: GPG05T02 - CURRÍCULO 02

HABILITAÇÃO: TECNOLÓGICO

REGIME: SERIADO

TURNO: MATUTINO
NOTURNO

STATUS: ATIVA

Nº	Período	Cód. Disciplina	Disciplinas Obrigatórias	CH Total
1	1º	GVNFG011	INTRODUÇÃO À EDUCAÇÃO SUPERIOR	80
2	1º	GPG05012	PRÁT. PROF. I - ASPECTOS HISTÓRICOS E CULTURAIS DA GASTRONOMIA	160
3	1º	GPG05014	TÉCNICAS DE COZINHA BÁSICA	80
4	1º	GPG05013	PREPARAÇÕES COM CARNES, AVES, PEIXES E CAÇA	80

Nº	Período	Cód. Disciplina	Disciplinas Obrigatórias	CH Total
5	2º	GVNFT010	GESTÃO DA INFORMAÇÃO E DO CONHECIMENTO NAS ORGANIZAÇÕES	80
6	2º	GPG05018	PRÁT. PROF. II - MICROBIOLOGIA E HIGIENE DOS ALIMENTOS E BROMATOLOGIA	160
7	2º	GPG05020	TÉCNICAS DE CONFEITARIA	80
8	2º	GPG05025	TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO E GARDE MANGER	80

Nº	Período	Cód. Disciplina	Disciplinas Obrigatórias	CH Total
9	3º	GVNFT011	GESTÃO E CONSULTORIA DE NEGÓCIOS	80
10	3º	GPG05019	PRÁT. PROF. III - BEBIDAS E ENOLOGIA	160
11	3º	GPG05022	TÉCNICAS DE COZINHA BRASILEIRA: NORTE E NORDESTE	80
12	3º	GPG05021	TÉCNICAS DE COZINHA BRASILEIRA: CENTRO-OESTE, SUL E SUDESTE	80

Nº	Período	Cód. Disciplina	Disciplinas Obrigatórias	CH Total
13	4º	GVNFG008	EMPREENDEDORISMO	80
14	4º	GPG05016	GESTÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS E PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO	80
15	4º	GPG05023	TÉCNICAS DE COZINHA CLÁSSICA: FRANÇA E ITÁLIA	80
16	4º	GPG05024	TÉCNICAS DE COZINHA INTERNACIONAL	80
17	4º	-	DISCIPLINA OPTATIVA	80

Nº	Período	Cód. Disciplina	Disciplinas Optativas	CH Total
18		GNPFG012	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS	
19		GVNFG014	INGLÊS INSTRUMENTAL	
20		GPG05017	PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	
21		GPG05015	GESTÃO DA QUALIDADE	

CH Básica: 1520

CH Mínima Optativa: 80

CH Mínima Atividade Complementar: 60

CH Total: 1660