

EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
TÉCNICO EM GASTRONOMIA
CARGA HORÁRIA: 800 HORAS

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR DIURNO

DISCIPLINAS DO MÓDULO I	Nº DE AULAS	C.H.
Confeitaria	04	80
Cozinha Brasileira	04	80
Cozinha Funcional e inclusiva	04	80
Mixologia (Destilados e coquetéis)	02	40
Nutrição e Segurança dos alimentos	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia I	04	80
Subtotal	20h	400h

DISCIPLINAS DO MÓDULO II	Nº DE AULAS	C.H.
Cozinha Internacional	04	80
Enologia	02	40
Empreendedorismo e ética aplicada à Gastronomia	02	40
Hospitalidade aplicada na Gastronomia	02	40
Padaria	04	80
Orçamentos e Custos aplicados à Gastronomia	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia II	04	80
Subtotal	20h	400h
Estágio Supervisionado - Não obrigatório Será acrescido na carga horária total do curso e estágio supervisionado caso o aluno venha a cumprir.		
Carga Horária Total do Curso	800h	

EIXO TECNOLÓGICO: TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER
TÉCNICO EM GASTRONOMIA
CARGA HORÁRIA: 900 HORAS

ORGANIZAÇÃO CURRICULAR NOTURNO

DISCIPLINAS DO MÓDULO I	Nº DE AULAS	C.H.
Confeitaria	06	120
Nutrição e Segurança dos alimentos	03	60
Mixologia (Destilados e coquetéis)	03	60
Teoria e Técnica em Gastronomia I	03	60
Subtotal	15h	300h

DISCIPLINAS DO MÓDULO II	Nº DE AULAS	C.H.
Cozinha Funcional e inclusiva	03	60
Cozinha brasileira	03	60
Hospitalidade aplicada na Gastronomia	02	40
Empreendedorismo e ética aplicada à Gastronomia	02	40
Orçamentos e Custos aplicados à Gastronomia	02	40
Teoria e Técnica em Gastronomia II	03	60
Subtotal	15h	300h

DISCIPLINAS DO MÓDULO II	Nº DE AULAS	C.H.
Cozinha internacional	03	60
Enologia	03	60
Padaria	06	120
Teoria e Técnica em Gastronomia III	03	60
Subtotal	15h	300h

Estágio Supervisionado - Não obrigatório

Será acrescido na carga horária total do curso e estágio supervisionado caso o aluno venha a cumprir.

Carga Horária Total do Curso	900 h
-------------------------------------	--------------