

## 2.3 Fluxograma do Curso de Gastronomia

Diurno – 30 vagas / 1 entrada anual – 2012.1

1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período	6º Período	7º Período	8º Período
Introdução a Alimentos (60h)	Microbiologia dos alimentos (60h)	Química culinária (60h)	Planejamento de cardápios (60h)	Estágio supervisionado I (90h)	Estágio supervisionado II (90h)	Estágio supervisionado III (90h)	Estágio supervisionado IV (270h)
História da Alimentação (30 h)	Métodos e técnicas conservação dos alimentos (60h)	Cozinha brasileira I (60h)	Cozinha brasileira II (60h)	Bebidas e Enogastronomia (60h)	Projeto de ambientação e <i>design</i> para restaurantes e similares (30h)	Gestão financeira aplicada a gastronomia (30h)	TCC II (30h)
Bromatologia (60 h)	Habilidades básicas de cozinha (60h)	Cozinha clássica I (60h)	Cozinha clássica II (60h)	Confeitaria e doçaria (60h)	Cozinha contemporânea internacional I (60h)	Cozinha contemporânea internacional II (60h)	
Segurança e Higiene do trabalho (30h)	Higiene e segurança dos alimentos (30s)	Plan. físico e organiz. dos serviços de alimentação (60h)	Gestão de pessoas (60h)	Banquetes e eventos (60h)	Panificação (60h)	TCC I (30h)	
Introdução a administração (60h)	Metodologia do trabalho científico (60h)	Economia aplicada à gastronomia (60h)	Empreendedorismo (30h)	Marketing (60h)	Ética profissional (60h)	Optativa (60h)	
Língua inglesa I (45h)	Língua inglesa II (60h)	Pesquisa aplicada a gastronomia (30h)	Espanhol I (60h)	Optativa (30h)	Optativa (60h)		
Introdução à Sociologia (60 h)	Optativa (30h)	Optativa (30h)	Optativa (30h)				
Total 345 horas 23 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 360 horas 24 Créditos	Total 270 horas 18 Créditos	Total 300 horas 20 Créditos
<b>Carga horária total de 2835 horas</b>							

Conteúdo Flexíveis = 120 horas

Carga Horária Total + Conteúdos Flexíveis = 2835 horas

■ Conteúdos Básicos

■ Conteúdos Básicos Profissionais

■ Conteúdos Complementares Obrigatórios

■ Conteúdos Complementares Optativas

■ Estágios Supervisionados