



CREENCIADO: PORTARIA 1653 DE 03/06/2004 - D.O.U. DE 08/06/2004  
RECRENCIADO: PORTARIA 1422 DE 06/12/2016 - D.O.U. DE 07/12/2016 SÃO CAMILO DE LELLIS,  
Nº 1 - CEP:29304-910  
BAIRRO PARAISO - CACHOEIRO DE ITAPEMIRIM - ES FONE/FAX:28-3526-5911

### ESTRUTURA CURRICULAR

CURSO: GASTRONOMIA

HABILITAÇÃO: TECNÓLOGO

GRADE: ----- GASTRONOMIA 2021

CÓDIGO	DISCIPLINA	EAD	CH
-	ADMINISTRAÇÃO E MARKETING	X	40
-	ALIMENTOS FUNCIONAIS		40
-	ATIVIDADES COMPLEMENTARES		200
-	BASES DE CONFEITARIA E PANIFICAÇÃO		60
-	BIOÉTICA	X	40
-	COMPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS	X	40
-	CONFEITARIA		80
-	CONTROLE GERENCIAL E CUSTOS NAS ATIVIDADES EM GASTRONOMIA		40
-	COZINHA BRASILEIRA E REGIONAL		80
-	COZINHA DE CARNES E AVES		80
-	COZINHA DE CRIAÇÃO		40
-	COZINHA DE PESCADOS E FRUTOS DO MAR		80
-	COZINHA INTERNACIONAL E CONTEMPORÂNEA		80
-	DESENVOLVIMENTO DE HABILIDADES BÁSICAS DA CULINÁRIA		80
-	ENADE - CONCLUINTE		-
-	ENADE - INGRESSANTE		-
-	ENOGASTRONOMIA		40
-	ENOLOGIA E COQUETELARIA		40
-	ESTÁGIO SUPERVISIONADO		100
-	ÉTICA E LEGISLAÇÃO APLICADA À GASTRONOMIA		40
-	GARDE MANGER	X	40
-	GESTÃO DE PESSOAS	X	40
-	HIGIENE E SANEAMENTO DOS ALIMENTOS		40
-	HISTÓRIA E CULTURA EM GASTRONOMIA	X	40
-	LÍNGUA PORTUGUESA	X	40
-	METODOLOGIA DO TRABALHO CIENTÍFICO	X	40
-	OPTATIVA INTERCURSO		40
-	OPTATIVA INTRACURSO		40
-	PANIFICAÇÃO		80
-	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS E SERVIÇO DE SALÃO		40
-	PROJETO INTEG-COMPLEMENTAÇÃO	X	40
-	PROJETO INTEGRADOR I - ROTINAS EM EVENTOS, CERIMONIAL E PROTOCOLO.		40
-	PROJETO INTEGRADOR II – TURISMO E HOSPITALIDADE APLICADOS À GASTRONOMIA	X	40
-	QUÍMICA DOS ALIMENTOS		40
-	TCC		120
-	TÉCNICA DIETÉTICA		40
-	TOTAL		1980

