



Matriz curricular para ingressantes em 2026

1º Semestre

COMPONENTES CURRICULARES	Atividades Curriculares	Carga Horária (hora/aula - 50 minutos)
BEBIDAS E COQUETELARIA		40
HABILIDADES BÁSICAS NA COZINHA		80
HIGIENE E CONTROLE DOS ALIMENTOS		40
HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E GASTRONOMIA		40
HOSPITALIDADE E SERVIÇOS DE SALÃO		80
HUMANISMO E TRANSCENDÊNCIA		40
PANIFICAÇÃO		80
PENSAMENTO COMPUTACIONAL		80 a distância
TOTAL DO SEMESTRE		480

2º Semestre

COMPONENTES CURRICULARES	Atividades Curriculares	Carga Horária (hora/aula - 50 minutos)
COZINHA BRASILEIRA		80
INTELIGÊNCIA EMOCIONAL		80 a distância
MARKETING		80 a distância
PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS		80
PRÁTICAS DE COZINHA QUENTE		80
TÉCNICA DIETÉTICA		80
TOTAL DO SEMESTRE		480

3º Semestre

COMPONENTES CURRICULARES	Atividades Curriculares	Carga Horária (hora/aula - 50 minutos)
CIÊNCIAS DO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE		80 a distância
CONFEITARIA		80
COZINHA ASIÁTICA E DO MUNDO ÁRABE		80
COZINHAS DA EUROPA, AMÉRICAS E MEDITERRÂNEO E HARMONIZAÇÃO DE BEBIDAS E ALIMENTOS		80



Matriz curricular para ingressantes em 2026

ESTRUTURA, FUNCIONAMENTO E GESTÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO		80
ESTUDOS INTEGRADOS EM GASTRONOMIA - COZINHA QUENTE E FRIA	Projeto de Extensão	100
TOTAL DO SEMESTRE		500

4º Semestre

COMPONENTES CURRICULARES	Atividades Curriculares	Carga Horária (hora/aula - 50 minutos)
CONSULTORIA EM ALIMENTOS E BEBIDAS		80
EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO		80 a distância
ESTUDOS INTEGRADOS EM GASTRONOMIA - SALÃO E ADMINISTRATIVO	Projeto de Extensão	100
GARDE MANGER		80
GESTÃO DA COMUNICAÇÃO EM REDES SOCIAIS E MÍDIAS DIGITAIS	Projeto de Extensão	80
PLANEJAMENTO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS		40
TOTAL DO SEMESTRE		460

Optativa

COMPONENTES CURRICULARES	Atividades Curriculares	Carga Horária (hora/aula - 50 minutos)
LIBRAS		80 a distância
TOTAL OPTATIVA		80

TOTAL GERAL COM OPTATIVA	2000
TOTAL GERAL SEM OPTATIVA	1920

Curso: GASTRONOMIA (705) - Currículo: 2021/1 (7)