

MATRIZ CURRICULAR

TECNÓLOGO GASTRONOMIA

CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO: 1600 HORAS

Microbiologia e Higiene de Alimentos
Nutrição na Gastronomia
Entradas e Saladas
Desenvolvimento de Habilidades de Culinária Básica
História da Alimentação
Projeto Aplicado aos Fundamentos da Cozinha
Estrutura e Funcionamento de Serviços de Alimentação
Gestão Administrativa e Mercadológica
Projeto Aplicado à Formação Técnica em Bar e Restaurante
Elaboração de Cardápios e Fichas Técnicas
Gastronomia Mineira
Gastronomia Brasileira
Serviços de Bar e Restaurante
Eventos: Etiqueta e Cerimonial
Gestão de Pessoas
Legislação Aplicada à Gastronomia
Gastronomia Oriental
Gastronomia Ocidental
Projeto Aplicado Formação Técnica em Eventos e Turismo Gastronômico
Empreendedorismo
Panificação e Confeitaria
Bebidas e Harmonização
Gastronomia Contemporânea
Projeto Aplicado a Formação Gerencial em Empreendimentos de A & B

*Sujeito a alterações em função de adequações didático-pedagógicas.