



MATRIZ CURRICULAR

GRADUAÇÃO EM
Gastronomia

- ☒ PRESENCIAL
- ☐ SEMI-PRESENCIAL
- ☐ EAD



CURSO DE GRADUAÇÃO EM

Gastronomia

O curso de Gastronomia oferece uma graduação focada na formação de profissionais capazes de atuar na área de culinária, com ênfase na criação e gestão de empreendimentos gastronômicos. Com carga horária de 1.600 horas, o curso é estruturado em módulos que abrangem desde técnicas culinárias básicas até a alta gastronomia. Os alunos aprenderão sobre cozinha internacional, confeitaria, panificação, e gestão de restaurantes. A formação é complementada por disciplinas práticas e teóricas que proporcionam uma visão integrada e aplicada do universo gastronômico.

ÁREA DE ATUAÇÃO
Educação

CARGA HORÁRIA
1.600
HORAS



(*) Integralização mínima considerando 1008 horas de estudo por ano, ou 3,5 horas de estudo por dia em 288 dias

O que você vai aprender

Durante o curso de Gastronomia, os alunos aprenderão técnicas culinárias, fundamentos de nutrição, higiene e segurança alimentar, e gestão de empreendimentos gastronômicos. As disciplinas abordam tanto a teoria quanto a prática, permitindo que os alunos desenvolvam habilidades em cozinha internacional, confeitaria, panificação, e gestão de restaurantes. Os estudantes terão acesso a cozinhas didáticas bem equipadas e participarão de atividades práticas que aplicam os conhecimentos teóricos adquiridos. O curso prepara os alunos para enfrentar os desafios do mercado gastronômico, promovendo a criatividade e a inovação na culinária.

Objetivo

Os objetivos do curso de Gastronomia são formar profissionais qualificados para atuar em cozinhas profissionais, promover a inovação e a criatividade na culinária, e preparar os alunos para gerenciar empreendimentos gastronômicos. O curso busca desenvolver habilidades práticas e teóricas em gastronomia, incentivando a pesquisa e a criação de novos pratos e técnicas culinárias. Além disso, visa preparar os alunos para atuarem de forma crítica e reflexiva, contribuindo para o desenvolvimento da gastronomia e da cultura alimentar.

Mercado de Trabalho

Os graduados em Gastronomia encontram oportunidades em restaurantes, hotéis, buffets, confeitarias, e empresas de catering. Eles podem atuar como chefs de cozinha, confeitadores, padeiros, consultores gastronômicos, e gestores de empreendimentos gastronômicos. O mercado valoriza profissionais com habilidades em técnicas culinárias, gestão de restaurantes, e inovação na gastronomia. Além disso, os graduados podem trabalhar em empresas de alimentos e bebidas, desenvolvendo novos produtos e receitas, ou empreender em seus próprios negócios no setor de alimentação.

Matriz Curricular

1	FUNDAMENTAÇÃO MATEMÁTICA	GESTÃO EM AÇÃO - PRINCÍPIOS E ESTRATÉGIAS	INTRODUÇÃO À CONTABILIDADE	MEIO AMBIENTE E SUSTENTABILIDADE	PENSAMENTO CRÍTICO E COMUNICAÇÃO	TECNOLOGIA DIGITAL	AMBIENTE DE TRABALHO SIMULADO - GESTÃO INTEGRADA
2	TÉCNICAS DE PREPARO E COZÇÃO	NUTRIÇÃO E CIÊNCIA DOS ALIMENTOS I	HIGIENE E LEGISLAÇÃO ALIMENTAR	GESTÃO DE CUSTOS NA GASTRONOMIA	AMBIENTE DE TRABALHO SIMULADO		
3	COZINHA INTERNACIONAL	PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	MARKETING E PUBLICIDADE EM GASTRONOMIA	GESTÃO DE RECURSOS HUMANOS E LIDERANÇA	SEGURANÇA ALIMENTAR E QUALIDADE	AMBIENTE DE TRABALHO SIMULADO	
4	EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO EM GASTRONOMIA	CULTURA E GASTRONOMIA BRASILEIRA	TENDÊNCIAS E TECNOLOGIAS EMERGENTES EM GASTRONOMIA	COZINHA AVANÇADA E TÉCNICAS ESPECIAIS	INTRODUÇÃO À ENOLOGIA	AMBIENTE DE TRABALHO SIMULADO	
OP	LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS - LIBRAS		EDUCAÇÃO AMBIENTAL		HISTÓRIA E CULTURA AFRO-BRASILEIRA, AFRICANA E INDÍGENA		DIREITOS HUMANOS E RELAÇÕES ÉTNICO-RACIAIS

1. Integralização Mínima: Considerando 1008 Horas de estudo por ano, ou 3,5 horas de estudo por dia em 288 dias.
2. Integralização Média: Considerando 800 Horas de estudo por ano, ou 4 horas de estudo por dia em 200 dias.
3. Integralização Máxima: Limite de tempo para a conclusão do Curso, com pagamentos de mensalidades após a Integralização Média (2)