

Superior em Tecnologia Duração **04 Semestres** Carga Horária Total **1640h**

1º Ano

MÓDULO/CICLO 1A

1º Semestre

Comunicação e Linguagem	●	80h
Higiene, Segurança e Sustentabilidade	●	80h
História e Antropologia da Gastronomia	●	80h
Fundamentos da Cozinha Profissional: Cortes, Sopas, Molhos e Métodos de Cocção	●	67h
Técnicas e Práticas de Cozinha Profissional: Guarnições	●	67h
PROJETO INTERDISCIPLINAR 1A	●	

MÓDULO/CICLO 1B

2º Semestre

Metodologia da Pesquisa Científica e Tecnológica	●	80h
Fundamentos de Eventos e Técnicas de Atendimento	●	80h
Cozinha Técnica de Carnes e Aves	●	67h
Cozinha Técnica de Peixes e Frutos do Mar	●	67h
Confeitaria	●	67h
PROJETO INTERDISCIPLINAR 1B	●	

2º Ano

MÓDULO/CICLO 2A

3º Semestre

Planejamento de Cardápio e Gestão Empreendedora	●	80h
Eletiva I	●	80h
Cozinha Brasileira	●	67h
Garde Manger e Cozinha Vegetariana	●	67h
Panificação	●	67h
PROJETO INTERDISCIPLINAR 2A	●	

MÓDULO/CICLO 2B

4º Semestre

Meio Ambiente, Sociedade e Cidadania	●	80h
Estudo dos vinhos	●	80h
Cozinha Francesa, Italiana, Portuguesa e Espanhola	●	67h
Cozinha Japonesa, Chinesa, Árabe, Grega, Indiana e das Américas	●	67h
PROJETO INTERDISCIPLINAR 2B	●	

RESUMO CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO

CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS PRESENCIAIS	670h
CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS ONLINE	720h
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	80h
EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA	170h
CARGA HORÁRIA TOTAL (em horas)	1640h
LIBRAS – Componente Curricular Optativo	40h
CARGA HORÁRIA TOTAL COM LIBRAS	1680h