

FACULDADE PASCHOAL DANTAS

TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA

ESTRUTURA CURRICULAR

Autorização de Credenciamento Portaria nº 104 de 18/04/2008

**Autorização Portaria nº 149 de 27/01/2010 PUBLICAÇÃO NO DOU -
04/04/2008**

**PORTARIA Normativa Nº 565, DE 30 DE SETEMBRO DE 2014 –
Reconhecimento do Curso**

1º SEMESTRE	CARGA HORÁRIA
Ética profissional e Bioética	20h
Filosofia aplicada à Gastronomia	20h
Fundamentos da Gestão Administrativa de Unidades Alimentares	72h
Fundamentos de Nutrição e Dietética	20h
Gestão e Controle Operacional	36h
Higiene e Microbiologia alimentar	36h
Introdução à Gastronomia: Fundamentos históricos	20h
Legislação e Segurança do trabalho em alimentos	20h
Oficina de leitura e escrita: comunicação e expressão em português	20h
Princípios matemáticos para Serviços de Alimentação	36h
Técnicas e práticas culinárias I	72h
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	30h
TOTAL DE HORAS DO SEMESTRE	402h

2º SEMESTRE	CARGA HORÁRIA
Confeitaria básica	36h
Cozinha fria: garde manger	72h
Gestão de pessoas, equipamentos e utensílios	36h
Panificação	36h
Planejamento físico e ergonomia em Sistemas de alimentação	20h
Planejamento e organização de cardápios	36h
Técnicas dietéticas aplicadas à Gastronomia: módulo prático	20h
Técnicas e práticas culinárias II	72h
Técnicas e práticas do salão, bar: noções básicas de enologia e bebidas em geral; etiqueta e cerimonial	36h
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	30h
TOTAL DE HORAS DO SEMESTRE	394h

3º SEMESTRE	CARGA HORÁRIA
Análise sensorial	20h
Culinária asiática	20h
Culinária contemporânea e de criação	20h
Culinária das Américas	20h
Culinária europeia e mediterrânea	72h
Culinária do Oriente médio	20h
Culinárias clássicas: francesa e italiana	72h
Gastronomia instrumental e glossário inglês, francês compreensão dos termos mais usuais	20h

Gestão de matéria prima: controle e garantia	36h
Introdução à informática como ferramenta de trabalho	20h
Metodologia da pesquisa	20h
Organização de eventos gastronômicos	20h
Responsabilidade socioambiental	20h
Trabalho de Conclusão de Curso I	36h
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	30h
TOTAL DE HORAS DO SEMESTRE	446h

4º SEMESTRE	CARGA HORÁRIA
Culinária brasileira	72h
Desenvolvimento de carreira: Psicologia aplicada	36h
Empreendedorismo em serviços de alimentação	72h
Gestão de técnicas avançadas em manipulação de alimentos	72h
Logística e aquisição de materiais	36h
Marketing em serviços de alimentação	36h
Metodologia da pesquisa	36h
Trabalho de Conclusão de Curso II	36h
ESTÁGIO SUPERVISIONADO EM GASTRONOMIA	120h
ATIVIDADES COMPLEMENTARES	30h
TOTAL DE HORAS DO SEMESTRE	546h