

Uma IES

Trivento 
E D U C A Ç Ã O

Matriz Curricular

Gastronomia

Uma IES

Trivento
E D U C A Ç Ã O

Informações do curso:

- **Tipo:** Bacharelado
- **Carga Horária do Curso:** 1.600 horas
- **Tempo de Integralização:** 2 anos (4 semestres)

Módulo: **Fundamentos da Produção e Segurança de Alimentos**

**Carga
Horária**

CONEXÃO COM O NOSSO FUTURO I	40
EXPERIÊNCIA APLICADA EM FUNDAMENTOS DA PRODUÇÃO E SEGURANÇA DE ALIMENTOS	70
GESTÃO DE A&B	60
PROCESSOS OPERACIONAIS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO (TÉCNICAS BÁSICAS)	60
HIGIENE E SEGURANÇA EM ALIMENTOS	40
REAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS DOS ALIMENTOS (QUÍMICA APLICADA)	40

*A Matriz Curricular pode ser alterada sem aviso prévio

Módulo: **Planejamento e Execução de Eventos Gastronômicos**

**Carga
Horária**

CONEXÃO COM O NOSSO FUTURO II	40
EXPERIÊNCIA APLICADA EM PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DE EVENTOS GASTRONÔMICOS	70
COZINHA BRASILEIRA	60
PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	60
ANTROPOLOGIA E HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	40
PLANEJAMENTO DE EVENTOS, PROJETOS E TECNOLOGIAS PARA COZINHAS PROFISSIONAIS	40

*A Matriz Curricular pode ser alterada sem aviso prévio

Módulo: **Desenvolvimento de Menus e Harmonização****Carga
Horária**

CONEXÃO COM O NOSSO FUTURO III	40
EXPERIÊNCIA APLICADA EM DESENVOLVIMENTO DE MENUS E HARMONIZAÇÃO	70
COZ. INTERNACIONAL E HARMONIZAÇÃO DE BEBIDAS	60
GARDE MANGER E CONTEMPORÂNEA	60
COZINHA INCLUSIVA	40
OPTATIVA I	40

*A Matriz Curricular pode ser alterada sem aviso prévio

Módulo: **Projeto de Negócio Gastronômico Inovador****Carga
Horária**

CONEXÃO COM O NOSSO FUTURO IV	40
EXPERIÊNCIA APLICADA EM PROJETO DE NEGÓCIO GASTRONÔMICO INOVADOR	70
LABORATÓRIO DE PRÁTICAS INTEGRADAS DE SUSTENTABILIDADE E INOVAÇÃO EM GASTRONOMIA	80
MARKETING, REDES SOCIAIS E CARDÁPIOS	40
DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS	40
COZ. REGIONAL	40
COZINHA MOLECULAR	40
OPTATIVA II	40