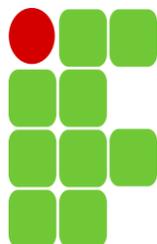


# MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA



<b>INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARANÁ</b>
<i>Campus Foz do Iguaçu</i>
(Criação Lei nº 11.892 de 29/11/2008)
<b>MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA</b>
Eixo Tecnológico do Curso: Turismo, Hospitalidade e Lazer
Base legal: RESOLUÇÃO CNE/CP 3/2002 - Catálogo Nacional de Cursos Superiores em Tecnologia
Base legal específica do curso: Resolução CNE/CP nº 0000000
Resolução de autorização do curso no IFPR: Resolução nº 19, de 13 de junho de 2019

				CH em	CH em	CH em	CH em	CH em
				CH em	CH em	EaD	EaD	EaD
Semanas do semestre letivo:				Hora aula (min)	Hora relógio (min)	%	Hora relógio (60 min)	Hora aula (min)
20				50	60			50
Períodos	Matriz curricular	Tipo (C, AC, ES)	Número de aulas semanais					
<b>1º Semestre</b>	Alimentação, história e cultura	C	2	40	33,33	12,5	4,2	5
	Higiene e manipulação de alimentos	C	2	40	33,33	12,5	4,2	5
	Habilidades básicas de cozinha 1	C	5	100	83,33	20,0	16,7	20
	Expressão e artes na gastronomia	C	2	40	33,33	0,0	0,0	0
	Serviço de salão e bar	C	2	40	33,33	12,5	4,2	5
	Introdução à Gastronomia	C	2	40	33,33	10,0	4,2	5
	Ambientação profissional	C	5	100	83,33	20,0	16,7	20
	Análise sensorial de alimentos	C	2	40	33,33	10,0	4,2	5
	Práticas extensionistas I	C	3	60	50,00	16,5	8,3	10
<b>Subtotal (Total do período)</b>				<b>500</b>	<b>416,67</b>		<b>62,42</b>	<b>75</b>
<b>2º Semestre</b>	Habilidades básicas de cozinha 2	C	5	100	83,33	20,0	16,7	20
	Garde manger	C	3	60	50,00	16,5	8,3	10
	Tecnologia de alimentos aplicada à gastronomia	C	2	40	33,33	12,5	4,2	5
	Bases de panificação	C	3	60	50,00	9,0	4,5	5
	Planejamento de cardápios	C	2	40	33,33	12,5	4,2	5
	Gastronomia clássica	C	5	100	83,33	20,0	16,7	20
	Nutrição aplicada à gastronomia	C	2	40	33,33	12,5	4,2	5
	Práticas extensionistas II	C	3	60	50,00	16,5	8,3	10
<b>Subtotal (Total do período)</b>				<b>500</b>	<b>416,67</b>		<b>66,83</b>	<b>80</b>
<b>3º Semestre</b>	Cozinhas regionais brasileiras	C	5	100	83,33	20,0	16,7	20
	Gestão gastronômica	C	3	60	50,00	16,5	8,3	10
	Bases de confeitaria	C	3	60	50,00	9,0	4,5	5
	Bebidas	C	3	60	50,00	16,5	8,3	10
	Gastronomia e sustentabilidade	C	2	40	33,33	0,0	0,0	0
	Gastronomia europeia	C	5	100	83,33	20,0	16,7	20

	Orientação de estágio	C	1	20	16,67	25,0	4,2	5
	Práticas extensionistas III	C	3	60	50,00	16,5	8,3	10
	<b>Subtotal (Total do período)</b>			<b>500</b>	<b>416,67</b>		<b>66,75</b>	<b>80</b>
<b>4º Semestre</b>	Gastronomia étnica	C	5	100	83,33	20,0	16,7	20
	Enogastronomia	C	5	80	66,67	6,5	4,3	5
	Empreendedorismo em gastronomia	C	2	40	33,33	12,5	4,2	5
	Projeto de conclusão de curso	C	3	60	50,00	25,0	12,5	15
	Eventos	C	3	60	50,00	16,5	8,3	10
	Turismo gastronômico	C	2	40	33,33	12,5	4,2	5
	Práticas extensionistas IV	C	3	60	50,00	16,5	8,3	10
	<b>Subtotal (Total do período)</b>			<b>440</b>	<b>366,67</b>		<b>58,33</b>	<b>70</b>
<b>Ao longo do curso</b>	(AC) Atividades Complementares							100
	(ES) Estágio Supervisionado Obrigatório							200
	<b>Subtotal (Total do período)</b>							<b>300</b>
<b>CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO</b>					<b>1916</b>			
<b>CARGA HORÁRIA EM EAD</b>					<b>254</b>			