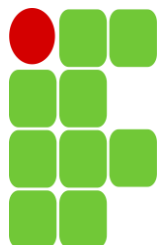


MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA



INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PARANÁ
<i>Campus Foz do Iguaçu</i>
(Criação Lei nº 11.892 de 29/11/2008)
MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA
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	em	em	em
				CH em	CH em	EaD	EaD	EaD
Semanas do semestre letivo:				Hora	Hora		Hora	Hora
20				aula	relógio	%	relógio	aula
Períodos	Matriz curricular	Tipo (C, AC, ES)	Número de aulas semanais	(min)	(min)		(60 min)	(min)
				50	60			50
1º Semestre	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
	Subtotal (Total do período)			500	416,67		62,42	75
2º Semestre	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
		Subtotal (Total do período)			500	416,67		66,83
3º Semestre	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
	Subtotal (Total do período)			500	416,67		66,75	80
4º Semestre	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
	Subtotal (Total do período)			440	366,67		58,33	70
Ao longo do curso	(AC) Atividades Complementares							100
	(ES) Estágio Supervisionado Obrigatório							200
	Subtotal (Total do período)							300
CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO					1916			
CARGA HORÁRIA EM EAD					254			