



# Graduação em Gastronomia

## Grade Curricular

### Princípios Norteadores da Grade Curricular

1. Evitar o prolongamento desnecessário do curso de graduação, tendo em vista o paradigma da educação continuada;
2. Incentivar uma sólida formação geral para que o futuro Tecnólogo em Gastronomia possa superar os desafios das renovadas condições do exercício profissional;
3. Estimular práticas de estudos independentes, visando a progressiva autonomia profissional e intelectual do aluno;
4. Valorizar a aquisição de conhecimentos, habilidade e competências fora do ambiente escolar, especialmente as que se refiram à experiência profissional;
5. Fortalecer a articulação da teoria com a prática, valorizando a pesquisa individual e coletiva, bem como os estágios e a participação em atividade de extensão;
6. Contemplar conhecimentos que reflitam a heterogeneidade das demandas especialmente as que se relacionam com o semiárido baiano.

1º SEMESTRE	
Disciplina	C/H
Cozinha Internacional I	164
Tecnologia de Alimentos	144
Higiene e Manipulação dos Alimentos	72
Noções Básicas de Cozinha	72
Total	452
2º SEMESTRE	
Disciplina	C/H
Cozinha Internacional II	164
Cozinha Brasileira	184
Serviços de Restaurantes	164
Metodologia da Pesquisa Científica	72
Total	584
3º SEMESTRE	
Disciplina	C/H

Serviços de Bares e Enogastronomia	92
Gestão de Empreendimentos Gastronômicos	72
Custos em Gastronomia	72
Princípios Básicos de Nutrição	72
Total	308
<b>4º SEMESTRE</b>	
Disciplina	C/H
Confeitaria e Panificação	184
Planejamento de Cardápios	72
Supervisão de Prática Profissional	72
Francês Instrumental	72
Estágio Supervisionado	300
Trabalho de Conclusão do Curso	120
<b>Total</b>	<b>820</b>