

**ASSOCIACAO UNIVERSITARIA E CULTURAL DA BAHIA****Graduação - Estrutura Curricular - Matriz curricular****Código do Curso:** GTP.GASTRO**Curso:** GASTRONOMIA**Código da Habilitação:** TEC**Habilitação:** TECNÓLOGO**Código da Matriz Curricular:** 20211M-PT**Matriz Curricular:** MATRIZ 2021/1 - MATUTINO - PITUAÇU - GASTRONOMIA**MATRIZES APLICADAS**

Id. Habilitação Filial	Cód. Turno	Turno	Campus
348	6	MATUTINO	PITUAÇU

PERÍODOS E DISCIPLINAS

Código	Disciplina	Carga Horária	Requisitos
Semestre 1			
	INICIAÇÃO À VIDA UNIVERSITÁRIA	60	
	Estrutura Física e Funcional de A&B - Híbrida (50%)	60	
	Fundamentos da Alimentação e Nutrição	60	
	Técnicas Culinárias Básicas	60	
	História e Cultura Alimentar	60	
	Estudo das Bebidas	60	
	TOTAL	360	
Semestre 2			
	EMPREENDEADORISMO E INOVAÇÃO	60	
	ELETIVA 1	60	
	Gastronomia Hospitalar - Híbrida (50%)	60	
	Técnicas Culinárias Avançadas	60	
	Técnicas Básicas de Confeitaria	60	
	Planejamento de Cardápio e Composição de Custos	60	
	TOTAL	360	
Semestre 3			
	INICIAÇÃO AO PENSAR	60	
	ELETIVA 2	60	
	Gestão Financeira e Administrativa em Restaurantes - Híbrida (50%)	60	
	Técnicas Básicas de Panificação	60	
	Eventos Gastronômicos e Técnicas de Serviço	60	
	Técnicas Básicas de Garde Manger	60	
	TOTAL	360	

Semestre 4			
	PROJETO DE VIDA E MUNDO DO TRABALHO	60	
	ELETIVA 3	60	
	Projeto em Gastronomia - Híbrida (50%)	60	
	Cozinhas Baiana e Brasileira	60	
	Cozinhas Oriente e das Américas	60	
	Cozinha Mediterrânea	60	
	TOTAL	360	
Tipo de Disciplina/Categoria			
Atividades Complementares:			200
Disciplinas			1260
Disciplinas Eletivas			180
Carga Horária Total Matriz Curricular:			1640