



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Piauí
Campus São Raimundo Nonato

SEMESTRE LETIVO	DISCIPLINA	Nº AULAS SEMANAIS	CARGA HORÁRIA
1º PERÍODO	Habilidades e Técnicas Culinárias I	4	60
	História da Gastronomia	3	45
	Metodologia da Pesquisa	3	45
	Microbiologia dos Alimentos	4	60
	Informática Aplicada à Gastronomia	3	45
	Segurança do Trabalho	2	30
	Estatística Aplicada	3	45
	TOTAL	22	330
2º PERÍODO	Nutrição e Dietética	3	45
	Francês Instrumental	3	45
	Gestão em Unidades Produtoras de Refeições	3	45
	Química Culinária	3	45
	Habilidades e Técnicas Culinárias II	4	60
	Tecnologia de Serviço e Bar	3	45
	Higiene na produção de Alimentos	2	30
	TOTAL	21	315
3º PERÍODO	Cozinha Fria	3	45
	Sociologia Aplicada à Gastronomia	3	45
	Gastronomia Brasileira I	5	75
	Cozinha Europeia	5	75
	Gastrotecnia	3	45
	Métodos de Conservação de Alimentos	3	45
	Inglês Instrumental	3	45
	TOTAL	25	375
4º PERÍODO	Análise Sensorial de Alimentos	3	45
	Ética no trabalho	2	30
	Educação Ambiental	2	30
	Gastronomia Brasileira II	5	75
	Cozinha das Américas	4	60
	Panificação	5	75
	Planejamento de Cardápios	3	45
	TOTAL	24	360
5º PERÍODO	Confeitaria	5	75
	Cozinha Piauiense	5	75
	Cozinha Oriental	4	60
	TCC1	3	45
	Eventos, Cerimonial e Etiqueta	3	45
	Empreendedorismo	2	30
	Enogastronomia	3	45
	TOTAL	25	375
6º PERÍODO	TCC2	3	45
Atividades Complementares			60
Estágio Supervisionado Obrigatório			240
Carga Horária Total			2100

Figura - Fluxograma de Disciplinas do Curso Superior em Tecnologia em Gastronomia

