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

Nº das disciplinas	Pré-requisitos

1º PERÍODO

Nº das disciplinas	Pré-requisitos
1. HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS I	
2. HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	
3. METODOLOGIA DA PESQUISA	
4. MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	
5. INFORMÁTICA APLICADA À GASTRONOMIA	
6. SEGURANÇA DO TRABALHO	
7. ESTATÍSTICA APLICADA	

2º PERÍODO

Nº das disciplinas	Pré-requisitos
8. HABILIDADES E TÉCNICAS CULINÁRIAS II	1
9. NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	
10. HIGIENE NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS	4
11. GESTÃO EM UNIDADES PRODUTORAS DE REFEIÇÕES	6
12. TECNOLOGIA DE SERVIÇO E BAR	
13.QUÍMICA CULINÁRIA	
14.FRANCÊS INSTRUMENTAL	

3º PERÍODO

Nº das disciplinas	Pré-requisitos
15. COZINHA FRIA	8,10
16. COZINHA EUROPEIA	2,8, 10
17.GASTRONOMIA BRASILEIRA I	2,8, 10
18. GASTROTECNIA	9, 10, 13
19. MÉTODOS DE CONSERVAÇÃO DOS ALIMENTOS	10, 13
20. SOCIOLOGIA DA ALIMENTAÇÃO	2
21. INGLÊS INSTRUMENTAL	

4º PERÍODO

Nº das disciplinas	Pré-requisitos
22. PANIFICAÇÃO	8, 13
23. COZINHA DAS AMÉRICAS	2, 8
24. GASTRONOMIA BRASILEIRA II	17
25. PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	9, 11
26. ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	7
27. ÉTICA NO TRABALHO	20
28. EDUCAÇÃO AMBIENTAL	11

5º PERÍODO

Nº das disciplinas	Pré-requisitos
29. CONFEITARIA	22
30. COZINHA PIAUIENSE	24
31. COZINHA ORIENTAL	2, 8
32. ENOGASTRONOMIA	2, 13
33. EVENTOS, CERIMONIAL E ETIQUETA	11,12, 25
34. EMPREENDEDORISMO	11,27
35. TCC 1	3, 27

6º PERÍODO

Nº das disciplinas	Pré-requisitos
TCC 2	35

ESTÁGIO SUPERVISIONADO OBRIGATÓRIO – 240 HORAS

ATIVIDADES COMPLEMENTARES – 60 HORAS