

R00041 - Grade Curricular (Curso)

Curso: 282140 Currículo: 2023-1 Turno: Noturno

Duração em anos: Mínima 3,5 Média 4,5 Máxima 5

Gastronomia

Área: Ciências Biológicas e Profissões da Saúde

Titulação: Bacharel em Gastronomia

Habilitação:

Base Legal: PARECER DA CEG Nº 636/08 DE 14/08/2008.

Carga Horária Mínima de Extensão Exigida:

1º SEMESTRE	Crédito / Semestre	0	Horas / Semana	15,88	Horas / Semestre	270
Disciplina		C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
HACA01 ESTUDOS SOBRE A CONTEMPORANEIDADE I	60	0	OB			
LET044 LÍNGUA PORTUGUESA COMO INSTRUMENTO DE	60	0	OB			
NUTA20 ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO, SAÚDE E SEGURANÇ	60	0	OB			
NUTA21 A GASTRONOMIA E O GASTRÔNOMO	30	0	OB			
NUTA22 GASTRONOMIA BÁSICA	60	0	OB			
2º SEMESTRE	Crédito / Semestre	0	Horas / Semana	16,76	Horas / Semestre	285
Disciplina		C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
HACA48 ARTE E ESTÉTICA	30	0	OB	01		HACA01
LETA37 LEITURA DE TEXTOS EM LINGUA FRANCESA	60	0	OB			
NUTA23 HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	60	0	OB			
NUTA24 HIGIENE E VIGILÂNCIA SANITÁRIA EM UNIDADE	45	0	OB			
NUTA25 FRUTAS E HORTALIÇAS	60	0	OB	01		NUTA22
NUTA26 ATELIÊ GASTRONÔMICO I	30	0	OB	01		NUTA22
3º SEMESTRE	Crédito / Semestre	0	Horas / Semana	16,76	Horas / Semestre	285
Disciplina		C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
LETD49 LEITURA DE TEXTOS ACADÊMICOS EM LINGUA F	60	0	OB	01		LETA37
NUTA27 CULTURA ALIMENTAR BRASILEIRA	45	0	OB	01		NUTA23
NUTA28 CARNE BOVINA, SUÍNA E AVES	60	0	OB	01		NUTA22
NUTA29 CEREAIS, RAÍZES, TUBÉRCULOS E BULBOS	60	0	OB	01		NUTA22
NUTA30 ATELIÊ GASTRONÔMICO II	30	0	OB	01		NUTA25 NUTA26
NUTA68 ÉTICA E GASTRONOMIA	30	0	OB			
4º SEMESTRE	Crédito / Semestre	0	Horas / Semana	17,65	Horas / Semestre	300
Disciplina		C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
LETD50 LEITURA DE TEXTOS LITERÁRIOS EM LINGUA F	60	0	OB	01		LETA37
NUTA31 SOCIOLOGIA E ANTROPOLOGIA DA ALIMENTAÇ	45	0	OB			
NUTA32 PESCADOS, FRUTOS DO MAR E CARNES EXÓTIC	60	0	OB	01		NUTA22 NUTA24
NUTA34 GESTÃO DE UNIDADES GASTRONÔMICAS	60	0	OB	01		NUTA22
NUTA35 GASTRONOMIA BRASILEIRA	45	0	OB	01		NUTA27 NUTA29
NUTA36 ATELIÊ GASTRONÔMICO III	30	0	OB	01		NUTA30
5º SEMESTRE	Crédito / Semestre	0	Horas / Semana	13,47	Horas / Semestre	229
Disciplina		C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
NUTA38 OVOS, LEITE E DERIVADOS	60	0	OB	01		NUTA22 NUTA24
NUTA39 BEBIDAS	60	0	OB	01		NUTA22
NUTA40 GASTRONOMIA BAIANA	45	0	OB	01		NUTA27 NUTA35
NUTA41 ATELIÊ GASTRONÔMICO IV	30	0	OB	01		NUTA36
OPT034 OPTATIVA 034	34	0	OP			
6º SEMESTRE	Crédito / Semestre	0	Horas / Semana	11,71	Horas / Semestre	199
Disciplina		C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
NUTA42 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO I - A	30	0	OB			
NUTA44 PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA	60	0	OB	01		NUTA22
NUTA45 EVENTOS GASTRONÔMICOS	45	0	OB	01		NUTA34
NUTA46 ATELIÊ GASTRONÔMICO V	30	0	OB	01		NUTA41
OPT034 OPTATIVA 034	34	0	OP			
7º SEMESTRE	Crédito / Semestre	0	Horas / Semana	13,71	Horas / Semestre	233
Disciplina		C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
NUTA48 TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO II - A	30	0	OB	01		NUTA42
NUTA49 GASTRONOMIA HOSPITALAR	60	0	OB	01		NUTA34
NUTA50 ATELIÊ GASTRONÔMICO VI	30	0	OB	01		NUTA46

R00041 - Grade Curricular (Curso)

7º SEMESTRE	Crédito / Semestre	0	Horas / Semana	13,71	Horas / Semestre	233
Disciplina		C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
NUTA53 SEMINÁRIO INTEGRADOR - A		45	0	OB	01	NUTA42
OPT068 OPTATIVA 068		68	0	OP		
8º SEMESTRE	Crédito / Semestre	0	Horas / Semana	17,65	Horas / Semestre	300
Disciplina		C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
NUTA37 ESTÁGIO I		60	0	OB	01	NUTA22 NUTA50
NUTA43 ESTÁGIO II - BEBIDAS		60	0	OB	01	NUTA39 NUTA50
NUTA47 ESTÁGIO III - PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA		60	0	OB	01	NUTA44 NUTA50
NUTA51 ESTÁGIO IV - GASTRONOMIA BRASILEIRA\		60	0	OB	01	NUTA35 NUTA50
NUTA52 ESTÁGIO V - GASTRONOMIA INTERNACIONAL		60	0	OB	01	NUTA50
OPTATIVAS						
Disciplina		C.H.	CR	Nat.	Gr	Pré Requisito
BIO454 ACCS:HORTAS URB-CONHECENDO E ESTIMULAN		60	0	OP		
BIOA82 ACCS:PROGR. SOCIAL DE EDUC., VOCAÇÃO E DI		60	0	OP		
BIOB63 ACCs: MAPEAM BIORREG PARTIC COMUN COSTE		60	0	OP		
BIOC77 ACCS: PERCEÇÃO DOS EFEITOS DOS AGROTÓX		60	0	OP		
FOFB34 ACCs: PREVENÇÃO DE VIOLÊNCIA E PROM DA P		60	0	OP		
LETE46 LIBRAS-LÍNGUA BRASILEIRA DE SINAIS		30	0	OP		
NUT133 EST EXPERIMENTAL DOS ALIMENTOS		60	0	OP		
NUT174 ANALISE SENSORIAL DE ALIMENTOS		60	0	OP		
NUTA54 GASTRONOMIA MOLECULAR		60	0	OP		
NUTA55 TÓPICOS ESPECIAIS EM GASTRONOMIA I		30	0	OP		
NUTA56 TÓPICOS ESPECIAIS EM GASTRONOMIA II		30	0	OP		
NUTA57 ENOLOGIA		75	0	OP	01	NUTA39
NUTA59 GESTÃO DE PESSOAS EM UNIDADES		30	0	OP		
NUTA60 LOGÍSTICA EM GASTRONOMIA		30	0	OP		
NUTA61 PLANEJAMENTO DE AMBIENTES GASTRONÔMICI		45	0	OP	01	NUTA24
NUTA63 CERIMONIAL E PROTOCOLO		30	0	OP	01	NUTA23 NUTA27 NUTA31
NUTA64 ETIQUETA		30	0	OP	01	NUTA23 NUTA27

## INTEGRALIZAÇÃO CURRICULAR

Natureza	Disciplina	Nome	Carga Horária		Creditação	
			Máxima	Mínima	Máxima	Mínima
AC		Atividade Complementar	405	405		
OB		Obrigatoria	1965	1965		
OP		Optativa	120	120		
Total			2490	2490	0	0