

Matriz Curricular

Série	Anual	Semestre	Departamento(s)	Nome do Componente Curricular	Carga Horária Semanal em Horas/Aula ¹					Carga Horária Total no Tempo de Oferta ² em Horas/Aula				Modalidade	
					Teórica	Prática	Teor./Prática	Extensão	Total Semanal	Teórica	Prática	Teor./Prática	Extensão	Presencial	Semipresencial EAD
1ª		1	DTC	Alimentação, História e Cultura	2				2	34				1	1
1ª		1	DTC	Higiene e Manipulação de alimentos	2				2	34				1	1
1ª		1	DTC	Técnicas Básicas em gastronomia 1			6		6		102			6	
1ª		1	DTC	Expressão e artes na gastronomia	2				2	34				1	1
1ª		1	DTC	Etiqueta e Técnicas de serviço			2		2		34				
1ª		1	DTC	Introdução à Gastronomia	2				2	34				1	1
1ª		1	DTC	Ambientação profissional			5		5		85				
1ª		1	DTC	Análise sensorial			3		3		51			3	
SEMESTRE					8	16	24	136	272	408					
1ª		2	DTC	Técnicas Básicas em gastronomia 2			5		5		85			5	
1ª		2	DTC	Garde manger			3		3		51			2	1
1ª		2	DTC	Tecnologia de alimentos aplicada à gastronomia			2		2		34			1	1
1ª		2	DTC	Bases de panificação			3		3		51			3	
1ª		2	DTC	Planejamento de cardápios	2				2	34				1	1
1ª		2	DTC	Gastronomia Internacional I			4		4		68			4	
1ª		2	DTC	Nutrição aplicada à gastronomia	2				2	34				1	1
1ª		2	DTC	Projeto de Extensão				4	4				68	4	
SEMESTRE					4	17	4	25	68	289	68	425			
Carga Horária da Série															
2ª		3	DTC	Gastronomia brasileira			6		6		102			6	
2ª		3	DTC	Gestão de custos em gastronomia	2				2	34				1	1
2ª		3	DTC	Gestão de alimentos e Bebidas	2				2	34				1	1
2ª		3	DTC	Gestão de Recursos humanos	2				2	34				1	1
2ª		3	DTC	Ética, sustentabilidade e meio ambiente	2				2	34				1	1
2ª		3	DTC	Gastronomia Internacional II			4		4		68			4	
2ª		3	DTC	Gastronomia paranaense			3		3		51			3	
2ª		3	DTC	Projeto de Extensão				4	4				68	4	
SEMESTRE					8	13	4	25	136	221	68	425			
2ª		4	DTC	Optativa I			2		2		34			2	
2ª		4	DTC	Optativa II			2		2		34			2	
2		4	DTC	Bebidas, Enologia e Enogastronomia			4		4		68			4	
2ª		4	DTC	Empreendedorismo de marketing de negócios de alimentação	2				2		34			1	1
2ª		4	DTC	Eventos			3		3		51			3	
2ª		4	DTC	Turismo gastronômico	2				2		34			1	1
2ª		4	DTC	Desenvolvimento de novos produtos e food design			3		3		51			2	1
2ª		4	DTC	Gastronomia Alternativa	3				3		51			2	1
2ª		4	DTC	Projeto de Extensão				4	4				68	4	
SEMESTRE					7	14	4	25	119	238	68	425			
Carga Horária da Série															

Carga Horária de Atividades de Extensão (em Horas/Aulas)	
Carga Horária de AAC (em Horas/Aulas)	240
CARGA HORÁRIA TOTAL (em Horas/Aulas)	1683+240=1923

¹ Horas-aula: Resolução CEP nº 010/2010, Art. 17. A unidade de tempo dos componentes curriculares é a hora-aula com a duração de cinquenta minutos.

² Oferta dos componentes: Resolução CEP nº 010/2010, Artigo 13: O projeto pedagógico de cada curso de graduação no regime seriado pode prever a oferta de componentes curriculares anuais, semestrais, trimestrais, em módulos, em ciclos, ou em outra forma para melhor aproveitamento acadêmico.