



Universidade de Sorocaba

Matriz Curricular

Matriz vigente a partir do 1º Semestre de 2016.

Tempo mínimo de integralização: 4 semestres

Tempo máximo de integralização: 6 semestres

Gastronomia

Componentes Curriculares	Créditos	C.H.
Módulo 1 - BÁSICO		
NUTRIÇÃO E DIETÉTICA	2	40
LEGISLAÇÃO E HIGIENE DE ALIMENTOS	2	40
COZINHA QUENTE - BASES E MOLHOS	4	80
CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS	2	40
HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO	2	40
HABILIDADES BÁSICAS	4	80
PLANEJAMENTO E ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS EM GASTRONOMIA	4	80
PESQUISA GASTRONÔMICA	4	80
Módulo 2 - ALIMENTOS		
FUNDAMENTOS DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	4	80
PANIFICAÇÃO	4	80
COZINHA FRIA	4	80
COZINHA BRASILEIRA E REGIONAL	4	80
PESQUISA EM ALIMENTOS	4	80
LÍNGUA PORTUGUESA: TEXTO E CONTEXTO	4	80
Módulo 3 – GASTRONOMIA CLÁSSICA		
CONFEITARIA	4	80
GASTRONOMIA ORIENTAL	4	80
BAR E BEBIDAS	2	40
GASTRONOMIA E RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL	2	40
GASTRONOMIA CLÁSSICA	4	80
GASTRONOMIA INTERNACIONAL	4	80
GESTÃO DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS EM GASTRONOMIA	4	80
Módulo 4 – GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA		
HARMONIZAÇÃO DE BEBIDAS	2	40
GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA	4	80
GASTRONOMIA ALTERNATIVA	4	80

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	4	80
PLANO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS	4	80
DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO GASTRONÔMICO	4	80
CULTURA, RELIGIOSIDADE E MUDANÇA SOCIAL	2	40
Atividades Complementares - Gastronomia	10	200
TOTAL GERAL	106	2120

Matriz Curricular sujeita a alterações.

Observações:

1. Os componentes curriculares acima elencados seguirão um Plano de Estudos Aconselhado pela Uniso, existente no Projeto Político-Pedagógico do Curso.
2. Em conformidade com o § 2º do art. 3º do Decreto nº 5.626/2005, os alunos poderão cursar, também, o componente curricular **Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS** (2 créditos/40 horas-aula), como “componente curricular optativo”, que será adicionado ao seu currículo e constará de seu histórico escolar.