

Per	Código	Nome	Créditos					CH	Requisitos		
			TOT	PRE	EST LAB	PRA	ORI		Pré-req.	Co-req.	
1	ENF1037	HISTÓRIA E CULTURA EM GASTRONOMIA	4	4	0	0	0	0	60		
	ENF1047	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	2	2	0	0	0	0	30		
	ENF5000	HIGIENE E CIÊNCIA DOS ALIMENTOS	4	2	0	2	0	0	60		
	ENF5001	TÉCNICAS EM COZINHA	4	1	0	3	0	0	60		
	ENF5002	ENOLOGIA E HARMONIZAÇÃO	4	2	0	2	0	0	60		
	ENF5003	PLANEJAMENTO DE ESPACOS E ERGONOMIA	4	4	0	0	0	0	60		
	ENF5004	ADMINISTRAÇÃO DE CUSTOS E PROCESSOS DE Carga Horária: Créditos: 26	4	4	0	0	0	0	60		
2	ENF1035	NUTRIÇÃO E TÉCNICAS DIETÉTICAS	4	4	0	0	0	0	60		
	ENF5005	EVENTOS, CERIMONIAL E ETIQUETA	4	3	0	0	1	0	60		
	ENF5006	TÉCNICAS EM COZINHA NACIONAL	2	0	0	2	0	0	30		
	ENF5007	COZINHA BRASILEIRA	4	1	0	3	0	0	60		
	ENF5008	GARDE MANGER	4	1	0	3	0	0	60		
	ENF5009	CAFÉ E BRUNCH	2	0	0	2	0	0	30		
	ENF5010	CÁRNEOS	4	1	0	3	0	0	60		
	ENF5011	GERENCIAMENTO DE BARES E RESTAURANTES Carga Horária: Créditos: 28	4	3	0	0	1	0	60		
3	ENF1049	PANIFICAÇÃO	4	1	0	3	0	0	60		
	ENF1057	CONFEITARIA	4	1	0	3	0	0	60		
	ENF1063	COZINHA DAS AMÉRICAS	4	1	0	3	0	0	60		
	ENF5012	TÉCNICAS EM COZINHA CONTEMPORÂNEA	4	1	0	3	0	0	60		
	ENF5013	COZINHA MEDITERRÂNEA	4	1	0	3	0	0	60		
	ENF5014	COZINHA ORIENTAL	4	1	0	3	0	0	60		
	LET4101	LÍNGUA PORTUGUESA I Carga Horária: Créditos: 28	4	3	0	0	1	0	60		
4	ADM5021	GESTÃO EMPRESARIAL E PLANO DE NEGÓCIOS	4	4	0	0	0	0	60		
	ENF1068	COZINHA DE CRIAÇÃO	4	1	0	3	0	0	60		
	ENF5015	TÉCNICAS EM COZINHA INTERNACIONAL	2	0	0	2	0	0	30		
	ENF5016	COZINHA ITALIANA	2	0	0	2	0	0	30		
	ENF5017	COZINHA FRANCESA	2	0	0	2	0	0	30		
	ENF5018	GASTRONOMIA FUNCIONAL	4	1	0	3	0	0	60		
	ENF5019	COZINHA ESPANHOLA	2	0	0	2	0	0	30		
	ENF5020	COZINHA PORTUGUESA	2	0	0	2	0	0	30		
	ENF5022	COQUETÉIS E DRINKS	2	0	0	2	0	0	30		
		OPTATIVA	2	0	0	0	0	0			
		Carga Horária: Créditos: 26 390									

TOTAL DE CRÉDITOS PARA INTEGRALIZAÇÃO - TECNÓLOGO(A) : 108

Código	Disciplinas	Créditos	CH	Pre Req	Co Req
DISCIPLINA	BRIGATÓRIAS				
ADM5021	GESTÃO EMPRESARIAL E PLANO DE NEGÓCIOS	4	60		
ENF1035	NUTRIÇÃO E TÉCNICAS DIETÉTICAS	4	60		
ENF1037	HISTÓRIA E CULTURA EM GASTRONOMIA	4	60		
ENF1047	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	2	30		
ENF1049	PANIFICAÇÃO	4	60		
ENF1057	CONFEITARIA	4	60		
ENF1063	COZINHA DAS AMÉRICAS	4	60		
ENF1068	COZINHA DE CRIAÇÃO	4	60		
ENF5000	HIGIENE E CIÊNCIA DOS ALIMENTOS	4	60		
ENF5001	TÉCNICAS EM COZINHA	4	60		
ENF5002	ENOLOGIA E HARMONIZAÇÃO	4	60		
ENF5003	PLANEJAMENTO DE ESPACOS E ERGONOMIA	4	60		
ENF5004	ADMINISTRAÇÃO DE CUSTOS E PROCESSOS DE PRODUÇÃO	4	60		
ENF5005	EVENTOS. CERIMONIAL E ETIQUETA	4	60		
ENF5006	TÉCNICAS EM COZINHA NACIONAL	2	30		
ENF5007	COZINHA BRASILEIRA	4	60		
ENF5008	GARDE MANGER	4	60		
ENF5009	CAFÉ E BRUNCH	2	30		
ENF5010	CÁRNEOS	4	60		
ENF5011	GERENCIAMENTO DE BARES E RESTAURANTES	4	60		
ENF5012	TÉCNICAS EM COZINHA CONTEMPORÂNEA	4	60		
ENF5013	COZINHA MEDITERRÂNEA	4	60		
ENF5014	COZINHA ORIENTAL	4	60		
ENF5015	TÉCNICAS EM COZINHA INTERNACIONAL	2	30		
ENF5016	COZINHA ITALIANA	2	30		
ENF5017	COZINHA FRANCESA	2	30		
ENF5018	GASTRONOMIA FUNCIONAL	4	60		
ENF5019	COZINHA ESPANHOLA	2	30		
ENF5020	COZINHA PORTUGUESA	2	30		
ENF5022	COQUETÉIS E DRINKS	2	30		
LET4101	LÍNGUA PORTUGUESA I	4	60		