

Per	Código	Nome	CRÉDITOS POR NATUREZA							CH	Requisitos	
			PRE	EST	LAB	PRA	ORI	EXT	TOTAL		Pré-req.	Co-req.
1	GAS1015	HIGIENE E CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS	4	0	0	0	0	0	4	60		
	GAS1016	TÉCNICAS EM COZINHA	1	0	3	0	0	0	4	60		
	GAS1017	ALIMENTAÇÃO E CULTURA	2	0	0	0	0	0	2	30		
	GAS1018	ENOGASTRONOMIA	2	0	0	0	0	0	2	30		
	GAS1019	CAFÉ E BRUNCH	1	0	3	0	0	0	4	60		
	GAS1020	PROJETOS GASTRONOMICOS - EVENTOS	0	0	0	0	0	4	4	60		
			OPTATIVA I	0	0	0	0	0	0	4		
Carga Horária Semestral: 360 h			Créditos Total do Semestre: 24									
2	FPH1501	TEOLOGIA E CIÊNCIAS DA VIDA	4	0	0	0	0	0	4	60		
	GAS2021	COZINHA BRASILEIRA	1	0	3	0	0	0	4	60		
	GAS2022	GARDE MANGER	1	0	3	0	0	0	4	60		
	GAS2023	PLANEJAMENTO DE CARDAPIO	4	0	0	0	0	0	4	60		
	GAS2024	PROJETO GASTRONOMICOS-GESTÃO	0	0	0	0	0	4	4	60		
	GAS2025	CARNES	1	0	3	0	0	0	4	60		
Carga Horária Semestral: 360 h			Créditos Total do Semestre: 24									
3	GAS3001	CONFEITARIA	1	0	3	0	0	0	4	60		
	GAS3002	PANIFICAÇÃO	1	0	3	0	0	0	4	60		
	GAS3003	COZINHA ASIÁTICA	1	0	3	0	0	0	4	60		
	GAS3004	COZINHA EUROPEIA	1	0	3	0	0	0	4	60		
	GAS3005	TENDÊNCIAS EM GASTRONOMIA	2	0	0	0	0	0	2	30		
	GAS3006	COZINHA DAS AMÉRICAS	1	0	3	0	0	0	4	60		
	LET4101	LÍNGUA PORTUGUESA I	4	0	0	0	0	0	4	60		
Carga Horária Semestral: 390 h			Créditos Total do Semestre: 26									
4	GAS4007	COZINHA ESPANHOLA	0	0	2	0	0	0	2	30		
	GAS4008	COZINHA PORTUGUESA	0	0	2	0	0	0	2	30		
	GAS4009	BEBIDAS	0	0	4	0	0	0	4	60		
	GAS4010	COZINHA AUTORAL	1	0	3	0	0	0	4	60		
	GAS4011	GASTRONOMIA FUNCIONAL	1	0	3	0	0	0	4	60		
	GAS4012	GESTÃO E MARKETING GASTRONÔMICO	0	0	0	0	0	4	4	60		
	GAS4013	COZINHA ITALIANA	0	0	2	0	0	0	2	30		
	GAS4014	COZINHA FRANCESA	0	0	2	0	0	0	2	30		
	GAS4108	PROJETO INTEGRADOR	9	0	0	0	0	0	9	135		
Carga Horária Semestral: 495 h			Créditos Total do Semestre: 33									

TOTAL DE CRÉDITOS PARA INTEGRALIZAÇÃO - TECNÓLOGO(A) : 107

Código	Disciplinas	Créditos	CH	Pre Req	Co Req
<b>DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS</b>					
FPH1501	TEOLOGIA E CIÊNCIAS DA VIDA	4	60		
GAS1015	HIGIENE E CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS	4	60		
GAS1016	TÉCNICAS EM COZINHA	4	60		
GAS1017	ALIMENTAÇÃO E CULTURA	2	30		
GAS1018	ENOLOGIA	2	30		
GAS1019	CAFÉ E BRUNCH	4	60		
GAS1020	PROJETOS GASTRONOMICOS - EVENTOS	4	60		
GAS2021	COZINHA BRASILEIRA	4	60		
GAS2022	GARDE MANGER	4	60		
GAS2023	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO	4	60		
GAS2024	PROJETO GASTRONOMICOS-GESTÃO	4	60		
GAS2025	CARNES	4	60		
GAS3001	CONFEITARIA	4	60		
GAS3002	PANIFICAÇÃO	4	60		
GAS3003	COZINHA ASIÁTICA	4	60		
GAS3004	COZINHA EUROPEIA	4	60		
GAS3005	TENDÊNCIAS EM GASTRONOMIA	2	30		
GAS3006	COZINHA DAS AMÉRICAS	4	60		
GAS4007	COZINHA ESPANHOLA	2	30		
GAS4008	COZINHA PORTUGUESA	2	30		
GAS4009	BEBIDAS	4	60		
GAS4010	COZINHA AUTORAL	4	60		
GAS4011	GASTRONOMIA FUNCIONAL	4	60		
GAS4012	GESTÃO E MARKETING GASTRONÔMICO	4	60		
GAS4013	COZINHA ITALIANA	2	30		
GAS4014	COZINHA FRANCESA	2	30		
GAS4108	PROJETO INTEGRADOR	9	135		
LET4101	LÍNGUA PORTUGUESA I	4	60		
<b>DISCIPLINAS OPTATIVAS</b>					
GAS1021	COZINHA DE BOTECO	4	60		