

DETA0520	Arte e Gastronomia	40	-	40
DETA0521	Gastronomia Hospitalar	20	20	40
DETA0522	Cozinha Francesa	20	40	60
DETA0523	Cozinha das Américas	20	40	60
DETA0524	Cozinha Europeia	20	40	60
DETA0525	Cozinha Asiática	20	40	60
DETA0526	Cultura Afro-Brasileira e Alimentação	20	40	60
DETA0527	Gastronomia Amazônica	20	40	60
DETA0528	Planejamento de Cardápios	40	-	40
DETA0529	Processamento de produtos artesanais de origem animal	20	40	60
DETA0530	Processamento de produtos artesanais de origem vegetal	20	40	60
DETA0531	Enogastronomia	40	-	40

DPTO: Departamento; CÓD: Código; CH: Carga Horária

A Matriz Curricular proposta, atenta para um maior embasamento de conhecimentos científicos e tecnológicos necessários ao pleno exercício da Tecnologia em Gastronomia. O Curso se concentrará em aulas teóricas e práticas, laboratoriais, visitas técnicas e estágios supervisionados, além de atividades complementares. Destaca-se que de acordo com o estatuto geral da Universidade do Estado do Pará, Art. 44, §4º a duração da hora/aula para qualquer turno será de cinquenta minutos. No Quadro 03 está a matriz curricular geral distribuída por semestre.

Quadro 03 – Descrição da organização e matriz curricular plena do curso superior de Tecnologia em Gastronomia por semestre.

Disciplinas	S/A	Carga Horária – Hora/Aula		
		Teórica	Prática	Total
<b>1º SEMESTRE</b>				
História da Alimentação e Cultura da Gastronomia	1º/1	40	-	40
Português Instrumental	1º/1	40	-	40
Matérias-primas alimentícias	1º/1	40	-	40
Higiene e manipulação de Alimentos	1º/1	40	-	40
Técnicas Básicas de Cozinha	1º/1	20	40	60
Planejamento em serviço de alimentação	1º/1	40	-	40
Metodologia do Estudo e da Pesquisa	1º/1	40	-	40
Responsabilidade Ética, Cultural e Ambiental	1º/1	40	-	40
<b>Carga horária do semestre</b>	-	300	40	340
<b>Carga horaria total do semestre</b>				<b>340</b>

<b>2º SEMESTRE</b>				
Segurança do Trabalho em Serviços de Alimentação	2º/1	40	-	40
Gastronomia Vegetariana	2º/1	20	40	60
Técnicas de Panificação e Lanches	2º/1	20	40	60
Cozinha Fria e Garde Manger	2º/1	20	40	60
Bioquímica Aplicada a Gastronomia	2º/1	40	-	40
Gastronomia Regional Brasileira	2º/1	20	40	60
Microbiologia de Alimentos e Legislação	2º/1	40	-	40
Técnicas de Confeitaria e Massas	2º/1	20	40	60
Atividade de Complementares I	2º/1	-	40	40
<b>Carga horária do semestre</b>	-	220	240	460
<b>Carga horaria total do semestre</b>				<b>460</b>
<b>3º SEMESTRE</b>				
Análise sensorial de alimentos na gastronomia	3º/2	20	20	40
Chocolateria	3º/2	20	40	60
Tecnologia de Bebidas e Técnicas de Bar	3º/2	20	40	60
Organização de Eventos Gastronômicos	3º/2	40	-	40
Métodos e Técnicas de conservação de alimentos	3º/2	40	-	40
Gestão Financeira e Empreendedorismo em Gastronomia	3º/2	40	-	40
Cozinha Francesa	3º/2	20	40	60
Atividades Complementares II	3º/2	-	60	60
Estágio supervisionado I	3º/2	-	120	120
<b>Carga horária do semestre</b>	-	200	320	520
<b>Carga horaria total do semestre</b>				<b>520</b>
<b>4º SEMESTRE</b>				
Arte e Gastronomia	4º/2	40	-	40
Gastronomia Hospitalar	4º/2	20	20	40
Cozinha das Américas	4º/2	20	40	60
Cozinha Europeia	4º/2	20	40	60
Cozinha Asiática	4º/2	20	40	60
Gastronomia Amazônica	4º/2	20	40	60
Planejamento de Cardápios	4º/2	40	-	40
Eletiva I	4º/2	40	-	40
Atividades Complementares III	4º/2	-	60	60
Trabalho de Conclusão de Curso I	4º/2	20	-	20
<b>Carga horária do semestre</b>	-	240	240	<b>480</b>
<b>Carga horaria total do semestre</b>				<b>480</b>
<b>5º SEMESTRE</b>				
Turismo, Hotelaria e Gastronomia	5º/3	40	-	40
Processamento de produtos artesanais de origem animal	5º/3	20	40	60
Processamento de produtos artesanais de origem vegetal	5º/3	20	40	60
Eletiva II	5º/3	40	-	40
Atividades Complementares IV	5º/3	-	60	60

Estágio Supervisionado II	5º/3	-	120	120
Trabalho de Conclusão de Curso II		40	-	40
<b>Carga horária do semestre</b>	-	160	260	<b>420</b>
<b>Carga horária total do semestre</b>				<b>420</b>
<b>DISCIPLINAS ELETIVAS OPTATIVAS</b>				
Francês Instrumental		40	-	40
Matemática financeira e orçamento empresarial		40	-	40
Comportamento Humano e Gestão de Pessoas		40	-	40
Enogastronomia		40	-	40
Língua Brasileira de Sinais - Libras		40	-	40
Nutrição Básica		40	-	40
Cultura Afro-Brasileira e Alimentação		40	-	40

S/A: Semestre/Ano. H.A= Hora Aula (50 minutos)

## 12. TRABALHO DE CONCLUSÃO DE CURSO (TCC)

O trabalho de Conclusão de Curso (TCC) é componente curricular obrigatório do curso e deverá ser cumprido pelo aluno. O Trabalho de Conclusão de Curso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade do Estado do Pará será a elaboração de Artigo Científico, que deverá ser desenvolvido sob orientação de um Professor Orientador.

O Trabalho de Conclusão de Curso poderá ter características processuais empírica, prática, metodológica ou teórica (DEMO, 2000). Nesse contexto, o TCC será caracterizado pela produção de artigo científico que pretende tornar o profissional capaz de usar a pesquisa como processo permanente de renovação de suas competências. Para fins de sistematização, podemos distinguir os quatro tipos de pesquisa: pesquisa teórica, pesquisa metodológica, pesquisa empírica, pesquisa prática.

De acordo com Demo (2000) nenhum tipo de pesquisa é auto-suficiente. Na prática, todas elas se mesclam, acentuando mais uma ou outra.

**1. Pesquisa teórica** - pesquisa que é "dedicada a reconstruir teoria, conceitos, ideias, ideologias, polêmicas, tendo em vista, em termos imediatos, aprimorar fundamentos teóricos" (DEMO, 2000, p. 20). Esse tipo de pesquisa é orientado no sentido de reconstruir teorias, quadros de referência, condições explicativas da realidade, polêmicas e discussões pertinentes.