


FACULDADE MAUÁ DE BRASÍLIA

Rua 4-c chácara 12, Colônia Agrícola Vicente Pires

Taguatinga-DF, 72001185 - (61) 3397 5251

www.www.mauadf.com.br

MATRIZ CURRICULAR

 Data da Impressão:
13/09/2018 16:08:36

 Ano Letivo: **2018** Regime: **2º Semestre**

Página 1

GASTRONOMIA

 Vigência: **01/02/2018 a 01/02/2023**

AUTORIZAÇÃO: 201 - PUBLICAÇÃO: 02/06/2016

RECONHECIMENTO: - PUBLICAÇÃO:

Cod. Matriz	Disciplinas da Grades	Cod. Disc.	Período	Pré - Requisito					Cargas Horárias			
				01	02	03	04	05	Aulas			
									Total	Semanal	Mensal	Total
89201811.948	ADMINISTRAÇÃO GASTRONÔMICA 1	1577	1º PERÍODO						60	8	32	60
89201811.948	Fundamentos de Gastronomia	1361	1º PERÍODO						60	8	32	60
89201811.948	Inclusão e Participação Social	294	1º PERÍODO						30	5	20	30
89201811.948	INFORMÁTICA BÁSICA	28	1º PERÍODO						30	5	20	30
89201811.948	MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS	1456	1º PERÍODO						60	8	32	60
89201811.948	Técnicas de Nutrição	1365	1º PERÍODO						60	8	32	60
Carga Horária total do período:									300	42	168	300
89201811.949	Cálculo em Gastronomia	1366	2º PERÍODO						30	5	20	30
89201811.949	Cozinha Fria	1372	2º PERÍODO						60	8	32	60
89201811.949	Cozinha Quente	1373	2º PERÍODO						60	8	32	60
89201811.949	ÉTICA E RELAÇÕES DE CONSUMO	1572	2º PERÍODO						30	5	20	30
89201811.949	FRANCÊS INSTRUMENTAL	1575	2º PERÍODO						30	5	20	30
89201811.949	Gastronomia Rústica e Típica	1379	2º PERÍODO						0	0	0	0
89201811.949	LEGISLAÇÃO SANITÁRIA DOS ALIMENTOS	2908	2º PERÍODO						60	8	32	60
89201811.949	Serviço Gastronômico e Planejamento de Cardápios	1384	2º PERÍODO						60	8	32	60
Carga Horária total do período:									330	47	188	330
89201811.950	EDUCAÇÃO AMBIENTAL	1405	3º PERÍODO						30	5	20	30
89201811.950	Gastronomia Alternativa	1377	3º PERÍODO						60	8	32	60
89201811.950	Gastronomia Brasileira e Regional	1374	3º PERÍODO						60	8	32	60
89201811.950	Gastronomia Contemporânea	1381	3º PERÍODO						30	5	20	30
89201811.950	Lanches, Salgados e Canapés	1375	3º PERÍODO						60	8	32	60
89201811.950	LÍNGUA PORTUGUESA	1245	3º PERÍODO						30	5	20	30
89201811.950	SEMINÁRIOS INTEGRADORES 1	1578	3º PERÍODO						40	8	32	40
89201811.950	Técnicas de Bar e Enologia	1383	3º PERÍODO						60	8	32	60
89201811.950	Técnicas de Panificação e Confeitaria	1380	3º PERÍODO						60	8	32	60
89201811.950	TÓPICOS ESPECIAIS EM METODOLOGIAS ATIVAS: TEMA 1	3410	3º PERÍODO						60	8	32	60

			Carga Horária total do período:					490	71	284	490
89201811.951	ESTÁGIO BÁSICO 1	1779	4º PERÍODO					100	8	32	100
89201811.951	GASTRONOMIA BRASILEIRA E REGIONAL 2	2912	4º PERÍODO					60	8	32	60
89201811.951	Gastronomia Internacional Clássica	1382	4º PERÍODO					60	8	32	60
89201811.951	LANCHES, SALGADOS E CANAPÉ 2	2911	4º PERÍODO					60	8	32	60
89201811.951	OPTATIVA	58	4º PERÍODO					60	8	32	60
89201811.951	SEMINÁRIOS INTEGRADORES 2	1463	4º PERÍODO					40	8	32	40
89201811.951	TÉCNICAS DE BAR E ENOLOGIA 2	2910	4º PERÍODO					60	8	32	60
89201811.951	TÉCNICAS DE PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA 2	2909	4º PERÍODO					60	8	32	60
89201811.951	TÓPICOS ESPECIAIS EM METODOLOGIAS ATIVAS: TEMA 2	3411	4º PERÍODO					60	8	32	60
							Carga Horária total do período:	560	72	288	560
							Carga Horária total do curso:	1680	232	928	1680
Quantidade de Períodos: 4											