



**FACULDADE AMAZONAS**  
**TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**  
**PRESENCIAL**  
**MATRIZ CURRICULAR**

SEMESTRE	DISCIPLINA	HORAS LETIVAS
I	História e Cultura da Alimentação e da Gastronomia	66
	Planejamento de Cardápios	66
	Microbiologia e Segurança de Alimentos	66
	Técnicas Culinárias I	66
	Leitura, Interpretação e Produção de Textos (EAD)	88
	<b>Subtotal</b>	<b>352</b>
II	Técnicas Culinárias II	66
	Técnicas de Serviços de Sala e Eventos	66
	Cozinha Clássica: França e Itália	66
	Técnicas de Panificação e Confeitaria I	66
	Atividades Práticas em Gastronomia I	88
	Gestão de Empreendimentos Gastronômicos	88
<b>Subtotal</b>	<b>352</b>	
III	Optativa	66
	Composição e Tecnologia de Alimentos	66
	Cozinhas Típicas do Mundo I	66
	Técnicas de Panificação e Confeitaria II	66
	Responsabilidade Socioambiental e Sustentabilidade (EAD)	88
<b>Subtotal</b>	<b>352</b>	
IV	Bebidas e Enogastronomia	66
	Cozinha Brasileira e Regional Amazônica	66
	Controle e Custos em Gastronomia	66
	Cozinhas Típicas do Mundo II	66
	Atividades Práticas em Gastronomia II	110
	Empreendedorismo e Inovação (EAD)	88
<b>Subtotal</b>	<b>374</b>	
Optativas	Café da Manhã e Lanches	66
	Consultoria em Gastronomia	66
	Direitos Humanos	66
	Relações Étnico-Raciais e Afrodescendência	66
	Francês	66
	Food Design	66
	Gastronomia na Recuperação e Promoção da Saúde	66
	Inglês	66
	Língua Brasileira de Sinais – LIBRAS	66
	Marketing para Bares e Restaurantes	66
	Tópicos Especiais	66