

**ESTRUTURA CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM  
GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS GATRONÔMICOS –Tarde - A partir do 1º Semestre de 2023**

I	II	III	IV	V	VI
9100 – TNHA	9109 – MPC	9118 – MS	9126 – PFEG	9134 – VM A&B	9143 – EVEF
9101 – FUND HOSP	9110 – POEG	9119 – TIAEG	9127 – GFEG	9135 – GQG	9144 – TMMG
9102 – CE I	9111 – SSB	9120 – TGA	9128 –MARK DIG	9136 – LANG	9145 – GCSG
9103 – GAS TUR	9112 – TBG	9121 – PGCG	9129 –CULT GAS	9137 – AAC	9146 – IEAB
9104 – TER GAST	9113 – CE II	9122 – ESTAT	9130 – GSA (OP)	9138 – GRH	9147 – EMPR
9105 – PI I TEG	9114 – PI II FG	9123 – PI III EC	9131 – PI IV PMG	9139 – HARM	9148 – PI VI MNPC
9106 – INGL I	9115 – INGL II	9124 – INGL III	9132 – INGL IV	9140 – PI V MKT	9149 – INGL VI
9107 – ESP I	9116 – ESP II	9125 – ESP III	9133 – ESP IV	9141 – INGL V	9150 – ESP VI
9108 – ECO CRI	9117 - ADM			9142 – ESP V	

**JAN/2023**

Legenda: Código da Disciplina – Sigla da Disciplina

**CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GESTÃO DE EMPREENDIMENTOS GASTRONÔMICOS**  
**Turno: Tarde - A partir do 1º Semestre de 2023**

	Sigla		Componente	Quantidade de aulas semestrais				
				Presenciais		On-line		Total
				Sala	Lab.	Sala	Lab.	
1º	TNHA	9100	Técnicas de Nutrição e Higiene dos Alimentos	-	80	-	-	80
	FUND HOSP	9101	Fundamentos da Hospitalidade	40	-	-	-	40
	CE I	9102	Comunicação e Expressão I	40	-	-	-	40
	GAS TUR	9103	Gastronomia e Turismo	80	-	-	-	80
	TER GAST	9104	Território e Gastronomia	40	40	-	-	80
	PI I TEG	9105	Projeto Integrador I – Tipologia de Espaços Gastronômicos	-	-	20	20	40
	INGL I	9106	Inglês I	30	10	-	-	40
	ESP I	9107	Espanhol I	30	10	-	-	40
	ECO CRI	9108	Economia Criativa	40	-	-	-	40
<b>Total de aulas do semestre</b>				<b>300</b>	<b>140</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>480</b>
2º	MPC	9109	Métodos para produção do conhecimento	40	-	-	-	40
	POEG	9110	Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos	40	40	-	-	80
	SSB	9111	Serviços de sala e bar	40	40	-	-	80
	TBG	9112	Técnicas Básicas de Gastronomia	-	80	-	-	80
	CE II	9113	Comunicação e Expressão II	40	-	-	-	40
	PI II FG	9114	Projeto Integrador II – Festival Gastronômico	-	-	20	20	40
	INGL II	9115	Inglês II	30	10	-	-	40
	ESP II	9116	Espanhol II	30	10	-	-	40
	ADM	9117	Administração	40	-	-	-	40
<b>Total de aulas do semestre</b>				<b>260</b>	<b>180</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>480</b>
3º	MS	9118	Marketing de Serviços	40	-	-	-	40
	TIAEG	9119	Tecnologia da Informação Aplicada a Empreendimentos Gastronômicos	40	40	-	-	80
	TGA	9120	Técnicas Gastronômicas Avançadas	-	80	-	-	80
	PGCG	9121	Planejamento e Gestão de Cardápio Gastronômico	80	-	-	-	80
	ESTAT	9122	Estatística	40	-	-	-	40
	PI III EC	9123	Projeto Integrador III – Engenharia de cardápios	-	-	40	40	80
	INGL III	9124	Inglês III	30	10	-	-	40
	ESP III	9125	Espanhol III	25	15	-	-	40
<b>Total de aulas do semestre</b>				<b>255</b>	<b>145</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>480</b>
4º	PFEG	9126	Planejamento físico de espaços gastronômicos	40	40	-	-	80
	GFEG	9127	Gestão Financeira de Empreendimentos Gastronômicos	20	20	-	-	40
	MARK DIG	9128	Marketing Digital	20	20	-	-	40
	CULT GAS	9129	Cultura Gastronômica	80	-	-	-	80
	GSA (OP)	9130	Gestão em serviços de alimentação – (operacional)	40	40	-	-	80
	PI IV PMG	9131	Projeto Integrador IV – Pesquisa de Mercado Gastronômico	-	-	40	40	80
	INGL IV	9132	Inglês IV	30	10	-	-	40
	ESP IV	9133	Espanhol IV	25	15	-	-	40
<b>Total de aulas do semestre</b>				<b>255</b>	<b>145</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>480</b>
5º	VM A&B	9134	Vitrinismo e Merchandising em A&B	40	40	-	-	80
	GQG	9135	Gestão da Qualidade em Gastronomia	40	-	-	-	40
	LANG	9136	Legislação Aplicada a Negócios Gastronômicos	40	-	-	-	40
	AAC	9137	Análise e Administração de Custos	40	-	-	-	40
	GRH	9138	Gestão de Recursos Humanos	40	-	-	-	40
	HARM	9139	Harmonização	40	40	-	-	80
	PI V MKT	9140	Projeto Integrador V – Marketing	-	-	40	40	80
	INGL V	9141	Inglês V	30	10	-	-	40
	ESP V	9142	Espanhol V	20	20	-	-	40
<b>Total de aulas do semestre</b>				<b>290</b>	<b>110</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>480</b>
6º	EVEF	9143	Estudo de Viabilidade Econômico-Financeira	80	-	-	-	80
	TMMG	9144	Tendências Mercadológicas do Mercado Gastronômico	40	40	-	-	80
	GCSG	9145	Gerenciamento da Cadeia de Suprimentos na Gastronomia	40	-	-	-	40
	IEAB	9146	Importação e Exportação de Alimentos e Bebidas	40	-	-	-	40
	EMPR	9147	Empreendedorismo	40	40	-	-	80
	PI VI MNPC	9148	Projeto Integrador VI – Modelos de Negócios e Projetos de Consultoria	-	-	40	40	80
	INGL VI	9149	Inglês VI	30	10	-	-	40
	ESP VI	9150	Espanhol VI	20	20	-	-	40
<b>Total de aulas do semestre</b>				<b>290</b>	<b>110</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>480</b>
<b>TOTAL DE AULAS DO CURSO</b>				<b>1650</b>	<b>830</b>	<b>200</b>	<b>200</b>	<b>2880</b>
<b>Carga horária total do curso 2.880 horas aulas equivalentes a 2.400 horas +160 horas de Trabalho de Graduação + 240 horas de Estágio = 2.800 horas</b>								