



UNIPÊ
Centro Universitário
de João Pessoa

www.unipe.edu.br

BR-230 - KM 22, Água Fria
58053 000
João Pessoa PB Brasil
T F 55 83 2106 9200

CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CONSEPE

MATRIZ CURRICULAR

(Anexo I Resolução nº137/CONSEPE de 20.09.2018)

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Eixo Profissional: Hospitalidade e Lazer

Fundamentação Legal: Resolução CNE/ CP n.º 03, de 18 de dezembro de 2002.

Ingressantes: 2019/1

1º Semestre	C/H Semanal	C/H/A Semestral	C/H/R Semestral
Ciência dos Alimentos e Nutrição	02	40	–
Diversidade Étnico-Cultural (EAD)	04	–	80
Gestão de Serviços de Alimentação e Cardápio	02	40	–
Higiene e Segurança Alimentar	02	40	–
História da Gastronomia	02	40	–
Técnicas e Práticas de Cozinha	04	80	–
Total	16	240	80
Total em horas-relógio		280	

2º Semestre	C/H Semanal	C/H/A Semestral	C/H/R Semestral
Cozinha Brasileira	04	80	–
Gestão e Formação de Preços	02	40	–
Língua Portuguesa (EAD)	04	–	80
Manuseio de Carnes, Aves e Pescados	04	80	–
Panificação	04	80	–
Total	18	280	80
Total em horas-relógio		313	

CERTIFICAÇÃO PARCIAL: COZINHEIRO ASSISTENTE

3º Semestre	C/H Semanal	C/H/A Semestral	C/H/R Semestral
Confeitaria	04	80	–
Cozinha Internacional	04	80	–
Empreendedorismo (EAD)	04	–	80
Fundamentos de Bebidas	04	80	–
Total	16	240	80
Total em horas-relógio		280	



UNIPÊ
Centro Universitário
de João Pessoa

www.unipe.edu.br

BR-230 - KM 22, Água Fria
58053 000
João Pessoa PB Brasil
T F 55 83 2106 9200

CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CONSEPE

Disciplina Eletiva – 80h/a

CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CONSEPE

MATRIZ CURRICULAR
(Anexo I Resolução nº137/CONSEPE de 20.09.2018)

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Eixo Profissional: Hospitalidade e Lazer

Fundamentação Legal: Resolução CNE/ CP n.º 03, de 18 de dezembro de 2002.

Ingressantes: 2019/1

4º Semestre	C/H Semanal	C/H/A Semestral	C/H/R Semestral
Administração de Recursos Humanos (EAD)	04	-	80
Cozinha Clássica (Itália e França) e Contemporânea	04	80	-
Cozinha Fria	04	80	-
Fundamentos em Eventos e Buffet	02	40	-
Total	14	200	80
Total em horas-relógio		247	

Disciplina Eletiva – 80h/a

Resumo da Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	C/H/A	C/H/R
Carga Horária das Disciplinas	960	320
Atividades Complementares	-	260
• Temas Transversais	-	40
Disciplinas Eletivas	160	-
Estudos Dirigidos	-	47
Total	1.120	667
Total em horas-relógio		1.600

- Prazo de integralização do curso: no mínimo, em 04 (quatro) semestres; no máximo, em 06 (seis).

Disciplina Optativa	C/H Semanal	C/H/A Semestral
Língua Brasileira de Sinais	02	40

CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CONSEPE

MATRIZ CURRICULAR

(Anexo I Resolução nº137/CONSEPE de 20.09.2018)

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Eixo Profissional: Hospitalidade e Lazer

Fundamentação Legal: Resolução CNE/ CP n.º 03, de 18 de dezembro de 2002.

Ingressantes: 2019/2

1º Semestre	C/H Semanal	C/H/A Semestral	C/H/R Semestral
Cozinha Brasileira	04	80	–
Gestão e Formação de Preços	02	40	–
Língua Portuguesa (EAD)	04	–	80
Manuseio de Carnes, Aves e Pescados	04	80	–
Panificação	04	80	–
Técnicas e Práticas de Cozinha	04	80	–
Total	22	360	80
Total em horas-relógio		380	

2º Semestre	C/H Semanal	C/H/A Semestral	C/H/R Semestral
Confeitaria	04	80	–
Cozinha Internacional	04	80	–
Empreendedorismo (EAD)	04	–	80
Fundamentos de Bebidas	04	80	–
Total	16	240	80
Total em horas-relógio		280	

Disciplina Eletiva – 80h/a

CERTIFICAÇÃO PARCIAL: COZINHEIRO ASSISTENTE

3º Semestre	C/H Semanal	C/H/A Semestral	C/H/R Semestral
Administração de Recursos Humanos (EAD)	04	–	80
Cozinha Clássica (Itália e França) e Contemporânea	04	80	–
Cozinha Fria	04	80	–
Fundamentos em Eventos e Buffet	02	40	–
Total	14	200	80
Total em horas-relógio		247	

Disciplina Eletiva – 80h/a

CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO – CONSEPE

MATRIZ CURRICULAR

(Anexo I Resolução nº137/CONSEPE de 20.09.2018)

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Eixo Profissional: Hospitalidade e Lazer

Fundamentação Legal: Resolução CNE/ CP n.º 03, de 18 de dezembro de 2002.

Ingressantes: 2019/2

4º Semestre	C/H Semanal	C/H/A Semestral	C/H/R Semestral
Ciência dos Alimentos e Nutrição	02	40	–
Diversidade Étnico-Cultural (EAD)	04	–	80
Gestão de Serviços de Alimentação e Cardápio	02	40	–
Higiene e Segurança Alimentar	02	40	–
História da Gastronomia	02	40	–
Total	12	160	80
Total em horas-relógio		213	

Resumo da Matriz Curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia	C/H/A	C/H/R
Carga Horária das Disciplinas	960	320
Atividades Complementares	–	260
• Temas Transversais	–	40
Disciplinas Eletivas	160	–
Estudos Dirigidos	–	47
Total	1.120	667
Total em horas-relógio		1.600

- Prazo de integralização do curso: no mínimo, em 04 (quatro) semestres; no máximo, em 06 (seis).

Disciplina Optativa	C/H Semanal	C/H/A Semestral
Língua Brasileira de Sinais	02	40