

Grade do PPC - 2023 (MATRIZ ENTRA EM VIGOR NO INÍCIO DE 2023)			
	Componente curricular	Código	Total de Horas
semestre 1	HOSPITALIDADE E QUALIDADE NOS SERVIÇOS	AVRHQSG	#REF!
	LEGISLAÇÃO	AVRLEGG	#REF!
	CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO DOS ALIMENTOS	AVRCHSG	#REF!
	TURISMO GASTRONÔMICO	AVRTURG	#REF!
	HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	AVRHISG	#REF!
	INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO	AVRNUTG	#REF!
	HABILIDADES BÁSICAS DA GASTRONOMIA	AVRHBGG	#REF!
	ANÁLISE SENSORIAL	AVRASEG	#REF!
semestre 2	ADMINISTRAÇÃO E MARKETING EM A&B	AVRADMG	#REF!
	GARDE MANGER	AVRGAMG	#REF!
	SERVIÇO DE SALA E BAR	AVRSSBG	#REF!
	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	AVRTECG	#REF!
	COZINHA BRASILEIRA	AVRCBRG	#REF!
	PROJETO DE EXTENSÃO 1	AVRPEXG1	#REF!
semestre 3	ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO	AVRCARG	#REF!
	EMPREENDEDORISMO E PLANO DE NEGÓCIOS	AVREMPG	#REF!
	CONFEITARIA	AVRCOFG	#REF!
	COZINHA CLÁSSICA E EUROPEIA	AVRCCEG	#REF!
	GESTÃO DAS RELAÇÕES HUMANAS	AVRGRHG	#REF!
	PROJETO DE EXTENSÃO 2	AVRPEXG2	#REF!
semestre 4	COZINHA ASIÁTICA	AVRCASG	#REF!
	COZINHA CONTEMPORÂNEA E DE CRIAÇÃO	AVRCCTG	#REF!
	ESTUDOS DAS BEBIDAS E ENOLOGIA	AVREBEG	#REF!
	PANIFICAÇÃO	AVRPANG	#REF!
	INGLÊS INSTRUMENTAL	AVRINGG	#REF!
	ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	AVREVEG	#REF!
	PROJETO DE CRIAÇÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS	AVRPROG	#REF!

NOTA: Observe nas linhas destacadas que os componentes curriculares podem não apre componentes

MATRIZ DE EQUIVALÊNCIA**Grade do PPC - 2018 (MATRIZ VIGENTE)**

Componente curricular	EQUIVALÊNCIA	SEMESTRE	Código	Total de Horas
HOSPITALIDADE E QUALIDADE NOS SERVIÇOS	SIM	1	HQSG1	33,3
ALUNO DEVE TER DISCIPLINA EM REGIME ESPECIAL	NÃO			33,3
CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO DOS ALIMENTOS	SIM	1	CHSG1	66,7
ALUNO DEVE TER DISCIPLINA EM REGIME ESPECIAL	NÃO			33,3
HISTÓRIA DA GASTRONOMIA	SIM	1	HISG1	66,7
INTRODUÇÃO À NUTRIÇÃO	SIM	1	NUTG1	66,7
HABILIDADES BÁSICAS DA GASTRONOMIA	SIM	1	HBGG1	66,7
ANÁLISE SENSORIAL	SIM	4	ASEG4	33,3

ADMINISTRAÇÃO E MARKETING EM A&B	SIM	3	ADMG3	66,7
GARDE MANGER	SIM	2	GAMG2	66,7
SERVIÇO DE SALA E BAR	SIM	2	SSBG2	66,7
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	SIM	2	TECG2	66,7
COZINHA BRASILEIRA	SIM	2	CBRG2	66,7
PLANO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS 1	SIM	2	PLAG2	66,7

ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO	SIM	4	CARG4	33,3
EMPREENDEDORISMO / SEGURANÇA DO TRABALHO	SIM	3 / 1	EMPG3 / STRG1	33,3 + 33,3
CONFEITARIA	SIM	3	COFG3	66,7
COZINHA CLÁSSICA E EUROPEIA	SIM	3	CEEG3	100
GESTÃO DAS RELAÇÕES HUMANAS	SIM	2	GRHG2	66,7
PLANO DE NEGÓCIOS EM ALIMENTOS E BEBIDAS 2	SIM	3	PLAG3	66,7

COZINHA ASIÁTICA	SIM	4	CASG4	66,7
COZINHA CONTEMPORÂNEA E DE CRIAÇÃO	SIM	4	CCTG4	66,7
ESTUDOS DAS BEBIDAS E ENOLOGIA	SIM	4	EBEG4	66,7
PANIFICAÇÃO	SIM	4	PANG4	66,7
INGLÊS INSTRUMENTAL	SIM	1	INGG1	66,7
ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	SIM	3	EVEG3	66,7
PROJETO DE CRIAÇÃO EM ALIMENTOS E BEBIDAS	SIM	4	PROG4	66,7

sentar equivalência ou o componente de uma grade anterior pode ser equivalente a junção de dois ou mais