



5.2 Matriz curricular do CST em Gestão de Empreendimentos Gastronômicos – Fatec São Paulo - R-05

| 1º semestre | 2º semestre | 3º semestre | 4º semestre | 5º semestre | 6º semestre | | |
|---|--|--|--|--|--|--------------|-------------|
| Projeto Integrador I – Topologia de Espaços Gastronômicos (40 aulas) -R | Projeto Integrador II – Festival Gastronômico (40 aulas) -R | Projeto Integrador III – Engenharia de Cardápios (80 aulas) -R | Projeto Integrador IV – Marketing (80 aulas) -R | Projeto Integrador V – Pesquisa de Mercado (80 aulas) -R | Projeto Integrador VI – Modelo de Negócios e Projetos de Consultoria (80 aulas) -R | | |
| Economia Criativa (40 aulas) | Administração (40 aulas) | | | | | | |
| Técnicas de Nutrição e Higiene dos Alimentos (80 aulas) | Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos (80 aulas) | Tecnologia da Informação Aplicada a Empreendimentos Gastronômicos (80 aulas) | Planejamento Físico de Espaços Gastronômicos (80 aulas) | Vitrinismo e Merchandising em A&B (80 aulas) | Tendências Mercadológicas do Mercado Gastronômico (80 aulas) | | |
| Gastronomia e Turismo (80 aulas) | Serviços de Sala e Bar (80 aulas) | Técnicas Gastronômicas Avançadas (80 aulas) | Cultura Gastronômica (80 aulas) | Harmonização (80 aulas) | Gestão da Cadeia de Suprimentos na Gastronomia (40 aulas) Importação e Exportação de Alimentos e Bebidas (40 aulas) | | |
| Território e Gastronomia (80 aulas) | Técnicas Básicas de Gastronomia (80 aulas) | Planejamento e Gestão de Cardápio Gastronômico (80 aulas) | Gestão em Serviços de Alimentação - (Operacional) (80 aulas) | Gestão da Qualidade em Gastronomia (40 aulas) Legislação Aplicada a Negócios Gastronômicos (40 aulas) | Estudo de Viabilidade Econômico-Financeira (80 aulas) | | |
| Fundamentos da Hospitalidade (80 aulas) | Métodos para Produção do Conhecimento (40 aulas) | Marketing de Serviços (40 aulas) | Gestão Financeira de Empreendimentos Gastronômicos (80 aulas) | Gestão de Recursos Humanos (40 aulas) | Empreendedorismo (80 aulas) | | |
| Comunicação e Expressão I (40 aulas) | Comunicação e Expressão II (40 aulas) | Estatística (40 aulas) | Marketing Digital (40 aulas) | Análise e Administração de Custos (40 aulas) | | | |
| Espanhol I (40 aulas) | Espanhol II (40 aulas) | Espanhol III (40 aulas) | Espanhol IV (40 aulas) | Espanhol V (40 aulas) | Espanhol VI (40 aulas) | | |
| Inglês I (40 aulas) | Inglês II (40 aulas) | Inglês III (40 aulas) | Inglês IV (40 aulas) | Inglês V (40 aulas) | Inglês VI (40 aulas) | | |
| Remoto | | | | | | | |
| Atividades Externas à Matriz | | | | | | | |
| Estágio | | | | | | | |
| (240 Horas) | | | | | | | |
| Trabalho de Graduação (TG) | | | | | | | |
| (160 Horas) | | | | | | | |
| aulas/horas semanais: 24a/20h semestrais: 480a/400h | aulas/horas semanais: 24a/20h semestrais: 480a/400h | aulas/horas semanais: 24a/20h semestrais: 480a/400h | aulas/horas semanais: 24a/20h semestrais: 480a/400h Estágio: 80 horas | aulas/horas semanais: 24a/20h semestrais: 480a/400h Estágio: 80 horas TG: 80 horas | aulas/horas semanais: 24a/20h semestrais: 480a/400h Estágio: 80 horas TG: 80 horas | | |
| DISTRIBUIÇÃO DAS AULAS POR EIXO FORMATIVO | | | | | | | |
| Básicas | | Aulas | % | Profissionais | | Aulas | % |
| Matemática e Estatística | | 40 | 1,4 | Projetos (Integrador, Acadêmico, etc) | | 480 | 16,7 |
| Metodologias de Pesquisa | | 40 | 1,4 | Tecnológicas Específicas para o Curso | | 1480 | 51,4 |
| Administração e Economia | | 280 | 9,7 | | | | |
| TOTAL | | 360 | 12,5 | TOTAL | | 1960 | 68,1 |
| 2400 Horas | | | | 2880 Aulas | | | |
| RESUMO DE CARGA HORÁRIA: | | | | | | | |
| 2880 aulas à 2400 horas (atende CNCST, conforme del 86 de 2009, do CEE-SP e diretrizes internas do CPS) | | | | | | | |
| + 160 horas de Trabalho de Graduação + 240 horas de Estágio = 2.800 horas | | | | | | | |





5.3 Tabela de componentes e distribuição da carga horária

Os componentes que se iniciam com * são eletivas (exemplo: * Informática)

| Sem. | Nº | Sigla | Componente | Oferta | Quantidade de aulas semestrais | | | | Total |
|-----------------------------------|----|-------|---|------------|--------------------------------|------------|-----------|-----------|------------|
| | | | | | Presenciais | | On-line | | |
| | | | | | Sala | Lab. | Sala | Lab. | |
| 1º | 1 | XXXX | Técnicas de Nutrição e Higiene dos Alimentos | Presencial | - | 80 | - | - | 80 |
| | 2 | XXXX | Fundamentos da Hospitalidade | Presencial | 40 | - | - | - | 40 |
| | 3 | XXXX | Fundação e Expressão I | Presencial | 40 | - | - | - | 40 |
| | 4 | XXXX | Gastronomia e Turismo | Presencial | 80 | - | - | - | 80 |
| | 5 | XXXX | Território e Gastronomia | Presencial | 40 | 40 | - | - | 80 |
| | 6 | XXXX | Projeto Integrador I – Tipologia de Espaços Gastronômicos | On-line | - | - | 20 | 20 | 40 |
| | 7 | XXXX | Inglês I | Presencial | 30 | 10 | - | - | 40 |
| | 8 | XXXX | Espanhol I | Presencial | 30 | 10 | - | - | 40 |
| | 9 | XXXX | Economia Criativa | Presencial | 40 | - | - | - | 40 |
| Total de aulas do semestre | | | | | 300 | 140 | 20 | 20 | 480 |

| Sem. | Nº | Sigla | Componente | Oferta | Quantidade de aulas semestrais | | | | Total |
|-----------------------------------|----|-------|---|------------|--------------------------------|------------|-----------|-----------|------------|
| | | | | | Presenciais | | On-line | | |
| | | | | | Sala | Lab. | Sala | Lab. | |
| 2º | 1 | XXXX | Métodos para produção do conhecimento | Presencial | 40 | - | - | - | 40 |
| | 2 | XXXX | Planejamento e Organização de Eventos Gastronômicos | Presencial | 40 | 40 | - | - | 80 |
| | 3 | XXXX | Serviços de sala e bar | Presencial | 40 | 40 | - | - | 80 |
| | 4 | XXXX | Técnicas Básicas de Gastronomia | Presencial | - | 80 | - | - | 80 |
| | 5 | XXXX | Comunicação e Expressão II | Presencial | 40 | - | - | - | 40 |
| | 6 | XXXX | Projeto Integrador II – Festival Gastronômico | On-line | - | - | 20 | 20 | 40 |
| | 7 | XXXX | Inglês II | Presencial | 30 | 10 | - | - | 40 |
| | 8 | XXXX | Espanhol II | Presencial | 30 | 10 | - | - | 40 |
| | 9 | XXXX | Administração | Presencial | 40 | - | - | - | 40 |
| Total de aulas do semestre | | | | | 260 | 180 | 20 | 20 | 480 |

| Sem. | Nº | Sigla | Componente | Oferta | Quantidade de aulas semestrais | | | | Total |
|-----------------------------------|----|-------|---|------------|--------------------------------|------------|-----------|-----------|------------|
| | | | | | Presenciais | | On-line | | |
| | | | | | Sala | Lab. | Sala | Lab. | |
| 3º | 1 | XXXX | Marketing de Serviços | Presencial | 40 | - | - | - | 40 |
| | 2 | XXXX | Tecnologia da Informação aplicada a empreendimentos gastronômicos | Presencial | 40 | 40 | - | - | 80 |
| | 3 | XXXX | Técnicas Gastronômicas Avançadas | Presencial | - | 80 | - | - | 80 |
| | 4 | XXXX | Planejamento e Gestão de Cardápio Gastronômico | Presencial | 80 | - | - | - | 80 |
| | 5 | XXXX | Estatística | Presencial | 40 | - | - | - | 40 |
| | 6 | XXXX | Projeto Integrador III – Engenharia de cardápios | On-line | - | - | 40 | 40 | 80 |
| | 7 | XXXX | Inglês III | Presencial | 30 | 10 | - | - | 40 |
| | 8 | XXXX | Espanhol III | Presencial | 25 | 15 | - | - | 40 |
| Total de aulas do semestre | | | | | 255 | 145 | 40 | 40 | 480 |





| Sem. | Nº | Sigla | Componente | Oferta | Quantidade de aulas semestrais | | | | Total |
|-----------------------------------|----|-------|--|------------|--------------------------------|------------|-----------|-----------|------------|
| | | | | | Presenciais | | On-line | | |
| | | | | | Sala | Lab. | Sala | Lab. | |
| 4º | 1 | XXXX | Planejamento físico de espaços gastronômicos | Presencial | 40 | 40 | - | - | 80 |
| | 2 | XXXX | Gestão financeira de empreendimentos gastronômicos | Presencial | 20 | 20 | - | - | 40 |
| | 3 | XXXX | Marketing Digital | Presencial | 20 | 20 | - | - | 40 |
| | 4 | XXXX | Cultura Gastronômica | Presencial | 80 | - | - | - | 80 |
| | 5 | XXXX | Gestão em serviços de alimentação – (operacional) | Presencial | 40 | 40 | - | - | 80 |
| | 6 | XXXX | Projeto Integrador IV – Pesquisa de mercado gastronômico | On-line | - | - | 40 | 40 | 80 |
| | 7 | XXXX | Inglês IV | Presencial | 30 | 10 | - | - | 40 |
| | 8 | XXXX | Espanhol IV | Presencial | 25 | 15 | - | - | 40 |
| Total de aulas do semestre | | | | | 225 | 145 | 40 | 40 | 480 |

| Sem. | Nº | Sigla | Componente | Oferta | Quantidade de aulas semestrais | | | | Total |
|-----------------------------------|----|-------|--|------------|--------------------------------|------------|-----------|-----------|------------|
| | | | | | Presenciais | | On-line | | |
| | | | | | Sala | Lab. | Sala | Lab. | |
| 5º | 1 | XXXX | Vitrinismo e Merchandising em A&B | Presencial | 40 | 40 | - | - | 80 |
| | 2 | XXXX | Gestão da Qualidade em Gastronomia | Presencial | 40 | - | - | - | 40 |
| | 3 | XXXX | Legislação Aplicada a Negócios Gastronômicos | Presencial | 40 | - | - | - | 40 |
| | 4 | XXXX | Análise e Administração de Custos | Presencial | 40 | - | - | - | 40 |
| | 5 | XXXX | Gestão de Recursos Humanos | Presencial | 40 | - | - | - | 40 |
| | 6 | XXXX | Harmonização | Presencial | 40 | 40 | - | - | 80 |
| | 7 | XXXX | Projeto Integrador V – Marketing | On-line | - | - | 40 | 40 | 80 |
| | 8 | XXXX | Inglês V | Presencial | 30 | 10 | - | - | 40 |
| | 9 | XXXX | Espanhol V | Presencial | 20 | 20 | - | - | 40 |
| Total de aulas do semestre | | | | | 290 | 110 | 40 | 40 | 480 |

| Sem. | Nº | Sigla | Componente | Oferta | Quantidade de aulas semestrais | | | | Total |
|-----------------------------------|----|-------|---|------------|--------------------------------|------------|-----------|-----------|------------|
| | | | | | Presenciais | | On-line | | |
| | | | | | Sala | Lab. | Sala | Lab. | |
| 6º | 1 | XXXX | Estudo de Viabilidade Econômico-Financeira | Presencial | 80 | - | - | - | 80 |
| | 2 | XXXX | Tendências Mercadológicas do mercado gastronômico | Presencial | 40 | 40 | - | - | 80 |
| | 3 | XXXX | Gerenciamento da cadeia de suprimentos na Gastronomia | Presencial | 40 | - | - | - | 40 |
| | 4 | XXXX | Importação e Exportação de Alimentos e Bebidas | Presencial | 40 | - | - | - | 40 |
| | 5 | XXXX | Empreendedorismo | Presencial | 40 | 40 | - | - | 80 |
| | 6 | XXXX | Projeto Integrador VI – Modelos de Negócios e Projetos de Consultoria | On-line | - | - | 40 | 40 | 80 |
| | 7 | XXXX | Inglês VI | Presencial | 30 | 10 | - | - | 40 |
| | 8 | XXXX | Espanhol VI | Presencial | 20 | 20 | - | - | 40 |
| Total de aulas do semestre | | | | | 290 | 110 | 40 | 40 | 480 |

| | | | | | | | | | |
|--------------------------------|--|--|--|--|-------------|------------|------------|------------|-------------|
| Total de aulas do curso | | | | | 1570 | 830 | 240 | 240 | 2880 |
|--------------------------------|--|--|--|--|-------------|------------|------------|------------|-------------|

