RECOMENDAÇÕES DE PLANEJAMENTO DE MIGRAÇÃO

O Projeto Pedagógico do Curso de Graduação em Bacharelado em Gastronomia publicado na Resolução CONSEPE/UFPB 23/2020 advém da análise da operacionalização do currículo vigente nos últimos anos de Curso e também do amadurecimento e consolidação dos Cursos de Gastronomia no Brasil e nos principais centros de ensino do mundo, além da demanda do mercado de trabalho. Como resultado, é esperado:

1. Visa possibilitar aos alunos ter conhecimentos específicos nas áreas funcionais de gestão (produção, gestão de pessoas, marketing e finanças) para que sejam capazes de atuar como gestores de seus empreendimentos ou na assessoria de organizações públicas e privadas no setor gastronômico;
2. Possibilitar aos discentes o conhecimento e vivência em torno dos aspectos científicos e culturais os quais englobam a gastronomia num contexto geral, com o objetivo de desenvolver habilidades tanto técnicas quanto artísticas que possam ser aplicadas no cotidiano de sua profissão;
3. Permitir que os alunos aprendam a empregar procedimentos técnicos e científicos necessários à manipulação, produção de alimentos e preparação de pratos. Ainda, aplicar as técnicas estudadas na criação e inovação de alimentos e bebidas, proporcionar prazer gustativo, além da segurança alimentar. E minimizar o desperdício e os resíduos, procurando atenuar os impactos gerados na sua atuação.

A seguir é apresentado um detalhamento do plano de migração, segundo a carga horária integralizada em cada nível do currículo em extinção. Esse plano de migração simula apenas o impacto da migração do currículo no planejamento curricular do estudante blocado. Entende-se por estudante blocado, aquele que o período atual de matrícula corresponde ao mesmo do nível da estrutura curricular, ao qual ele está vinculado. Os fluxogramas resultantes da sugestão de replanejamento curricular, a partir do nível que estudante se encontra ao migrar de currículo, estão apresentados no Apêndice I.

Na tabela a seguir, entende-se por Perfil a quantidade de períodos do currículo em extinção que o(a) estudante já cursou. Por exemplo, na linha Perfil "1o" significa que o(a) estudante cursou o primeiro período do currículo em extinção (Resolução 67/2012) e irá se matricular no 2o período letivo já em migração para o currículo novo (Resolução 23/2020). A Carga Horária integralizada (CH int.) corresponde - em percentual - ao que já foi cursado em termos de carga horária do currículo em extinção. Por fim, a coluna de recomendação de migração refere-se aos aconselhamentos para o(a) estudante quanto à migração, pois nos períodos mais a frente pode ser obrigatório cursar mais semestres para que se conclua o curso no currículo novo.

Perfil[1]	**CH int. (%)[2]**	**Recomenda-se a migração? Por quê?**
1º	12	Sim. O estudante poderá ficar blocado a partir do 6º período do currículo mais atual do Curso. Na migração, a recomendação é matricular-se no 2º período imediatamente nas disciplinas "Higiene dos Alimentos", "Habilidades Básicas de Cozinha", "Língua Francesa Instrumental I", "Metodologia do Trabalho Científico", "Pesquisa Aplicada à Gastronomia", "Introdução às Finanças" e "Microbiologia dos Alimentos".
2º	25	Sim. O estudante poderá ficar blocado a partir do 7º período do currículo mais atual do Curso. Na migração, a recomendação é matricular-se no 3º período imediatamente nas disciplinas de "Língua Francesa Instrumental I", "Introdução às Finanças", "Gastronomia Francesa", "História da Alimentação", "Bioquímica dos Alimentos" e "Planejamento de Cardápios". | Além disso, há a necessidade de solicitar dispensa das disciplinas "Higiene dos Alimentos", "Metodologia do Trabalho Científico" e "Métodos de Conservação dos Alimentos", a qual poderá ser feita com complementação de estudos ou não, a critério docente.
3º	38	Sim, entretanto o estudante não ficará blocado e irá precisar de mais um período para concluir o currículo mais atual do Curso (até o 9º). Na migração, a recomendação é matricular-se no 4º período imediatamente nas disciplinas de "Língua Francesa Instrumental I", "Introdução às Finanças", "Gastronomia Francesa", "História da Alimentação", "Gestão de Pessoas" e "Gastronomia Brasileira". Além disso, há a necessidade de solicitar dispensa das disciplinas "Higiene dos Alimentos", "Metodologia do Trabalho Científico", "Métodos de Conservação dos Alimentos", "Bioquímica dos Alimentos" e "Organização e Operacionalização nos Serviços de Alimentação", a qual poderá ser feita com complementação de estudos ou não, a critério docente.

[1] Entende-se que o PPC em extinção possui 8 níveis, cada um deles com uma carga horária (CH) específica, cujo somatório leva à integralização de 100% da carga horária do Curso. O perfil do discente será o número de níveis que serão descontados do número máximo de períodos previstos no PPC do curso.
[2] Arredondamento para o número inteiro imediatamente superior.

4º	50	Sim, entretanto o estudante não ficará blocado e irá precisar de mais um período para concluir o currículo mais atual do Curso (até o 9º). Na migração, a recomendação é matricular-se imediatamente no 5º período nas disciplinas "Língua Frances Instrumental I", "Introdução às Finanças", "História da Alimentação", "Sociologia Aplicada à Gastronomia", "Gastronomia Italiana" e "Gastronomia Paraibana". Além disso, há a necessidade de solicitar dispensa das disciplinas "Higiene dos Alimentos", "Metodologia do Trabalho Científico", "Métodos de Conservação dos Alimentos", "Bioquímica dos Alimentos", "Organização e Operacionalização nos Serviços de Alimentação" e "Empreendedorismo Gastronômico", a qual poderá ser feita com complementação de estudos ou não, a critério docente.
5º	63	Não, pois a migração irá alterar o tempo mínimo para conclusão do curso do PPC mais atual em mais dois períodos (os estudantes iriam até o 10o período para fazer a migração). No entanto, na decisão pela migração é importante matricular-se imediatamente no 6º período nas disciplinas de "Língua Frances Instrumental I", "Introdução às Finanças", "História da Alimentação", "Sociologia Aplicada à Gastronomia", "Gastronomia Italiana" e "Gastronomia Paraibana". Além disso, há a necessidade de solicitar dispensa das disciplinas "Higiene dos Alimentos", "Metodologia do Trabalho Científico", "Métodos de Conservação dos Alimentos", "Bioquímica dos Alimentos", "Organização e Operacionalização nos Serviços de Alimentação" e "Empreendedorismo Gastronômico", a qual poderá ser feita com complementação de estudos ou não, a critério docente.
6º	76	Não simulado.
7º	85	Não simulado.
8º	100	Não simulado.

[1] Entende-se que o PPC em extinção possui 8 níveis, cada um deles com uma carga horária (CH) específica, cujo somatório leva à integralização de 100% da carga horária do Curso. O perfil do discente será o número de níveis que serão descontados do número máximo de períodos previstos no PPC do curso.
[2] Arredondamento para o número inteiro imediatamente superior.

João Pessoa, 28 de junho de 2022.

Profa. Dra. Samara de Macêdo Morais
Presidente do Colegiado do Curso de Bacharelado em Gastronomia

APÊNDICE I DAS RECOMENDAÇÕES DE PLANEJAMENTO DE MIGRAÇÃO – FLUXOGRAMAS SOBREPOSTOS

A GRADE APRESENTADA É A DO PPC 2020 (NOVO) E AS CORES REPRESENTAM A GRADE DO PPC 2012 (ANTERIOR)

1º período	2º período	3º período	4º período	5º período	6º período	7º período	8º período
Introdução à Administração 60h	Introdução às Finanças 60h	Gestão de Pessoas 60h	Gestão Financeira Aplicada à Gastronomia 60h	Marketing 60h	Empreendedorismo Gastronômico 60h	TCC I 60h	TCC II 60h
Introdução à Alimentos 60h	Bromatologia 60 h	Bioquímica dos Alimentos 60h	Gastronomia Italiana 60h	Confeitaria e Doçaria 60h	Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas 60h	Estágio Supervisionado I 180h	Estágio Supervisionado II 300h
Higiene dos Alimentos 60h	Microbiologia dos Alimentos 60h	Gastronomia Brasileira 60h	Gastronomia Paraibana 60h	Panificação 60h	Banquetes e Eventos 60h	Gastronomia Asiática e Africana 60h	
Habilidades Básicas de Cozinha 60h	Métodos de Conservação dos Alimentos 60h	Planejamento de Cardápios 60h	Gastronomia das Américas 60h	Gastronomia Alternativa 60h	Gastronomia Europeia 60h	Optativa 60h	
Língua Francesa Instrumental I 60h	Gastronomia Francesa 60h	Organização e Operacionalização nos Serviços de Alimentação 60h	Português Instrumental 60h	Bebidas 60h	Enologia 60h		
Metodologia do Trabalho Científico 30h	História da Alimentação 60h	Sociologia Aplicada à Gastronomia 60h	Optativa 60h	Optativa 60h	Optativa 60h		
Pesquisa aplicada à Gastronomia 30h							
24 créditos	24 créditos	24 créditos	24 créditos	24 créditos	24 créditos	24 créditos	24 créditos
360 horas	360 horas	360 horas	360 horas	360 horas	360 horas	360 horas	360 horas
Conteúdos Complementares Flexíveis (a serem integralizados ao longo do curso) = 180 horas (12 créditos)							
Carga Horária Total: 3060 horas (204 créditos)							

SOBREPOSIÇÃO DO FLUXOGRAMA DOS PPCs	CÓDIGO DE CORES DO PPC ANTERIOR					
*O Fluxograma apresentado é do PPC 2020		1o período		4o período		7o período
*As cores representam as sobreposições do PPC 2012, conforme cores -->		2o período		5o período		8o período
*Disciplinas pontilhadas são as que estão sujeitas à dispensa,		3o período		6o período		Optativas
com complementação de estudos ou não, a critério do Docente, via processo						
de dispensa, para que a disciplina do PPC anterior seja equivalente a do PPC novo						

APÊNDICE I DAS RECOMENDAÇÕES DE PLANEJAMENTO DE MIGRAÇÃO
FLUXOGRAMA DE MIGRAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA – CTDR/UFPB
PARA QUEM CONCLUIU O 1º PERÍODO NO PPC 2012 E COMEÇARÁ O 2º PERÍODO NO PPC 2020.

1º período	2º período	3º período	4º período	5º período	6º período	7º período	8º período
Introdução à Administração 60h	**Introdução às Finanças** 60h	**Gestão de Pessoas** 60h	**Gestão Financeira Aplicada à Gastronomia** 60h	**Marketing** 60h	**Empreendedorismo Gastronômico** 60h	**TCC I** 60h	**TCC II** 60h
Introdução à Alimentos 60h	**Bromatologia** 60 h	**Bioquimica dos Alimentos** 60h	**Gastronomia Italiana** 60h	**Confeitaria e Doçaria** 60h	**Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas** 60h	**Estágio Supervisionado I** 180h	**Estágio Supervisionado II** 300h
Higiene dos Alimentos 60h	**Microbiologia dos Alimentos** 60h	**Gastronomia Brasileira** 60h	**Gastronomia Paraibana** 60h	**Panificação** 60h	**Banquetes e Eventos** 60h	**Gastronomia Asiática e Africana** 60h	
Habilidades Básicas de Cozinha 60h	**Métodos de Conservação dos Alimentos** 60h	**Planejamento de Cardápios** 60h	**Gastronomia das Américas** 60h	**Gastronomia Alternativa** 60h	**Gastronomia Europeia** 60h	**Optativa** 60h	
Língua Francesa Instrumental I 60h	**Gastronomia Francesa** 60h	**Organização e Operacionalização nos Serviços de Alimentação** 60h	**Português Instrumental** 60h	**Bebidas** 60h	**Enologia** 60h		
Metodologia do Trabalho Científico 30h	**História da Alimentação** 60h	**Sociologia Aplicada à Gastronomia** 60h	**Optativa** 60h	**Optativa** 60h	**Optativa*** 60h		
Pesquisa aplicada à Gastronomia 30h							
24 créditos	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**
360 horas	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**
Conteúdos Complementares Flexíveis (a serem integralizados ao longo do curso) = 180 horas (12 créditos)							
Carga Horária Total: 3060 horas (204 créditos)							

1 - As disciplinas em amarelo são as que o(a) estudante já está aprovado por ter cursado o primeiro período no PPC anterior

2 - As disciplinas em laranja são as que o(a) estudante deve se matricular no 2o período já no PPC Novo

3 - As disciplinas em azul são as que o(a) estudante deve se matricular no 3o período já no PPC Novo

4 - As disciplinas em roxo são as que o(a) estudantes deve se matricular no 4o período já no PPC Novo

5 - As disciplinas em verde são as que o(a) estudantes deve se matricular no 5o período já no PPC Novo;

6 - As disciplinas em rosa são as que o(a) estudante deve se matricular no 6o período já no PPC Novo; necessita cursar + 15 horas de optativas nesse semestre

Segurança e Higiene do Trabalho (30 horas), Introdução à Sociologia (60 horas) e História da Alimentação (30 horas) foram pagas no primeiro período no PPC 2010 e somam 120 horas de optativas

Língua Inglesa I (45 horas) foi paga no primeiro período do PPC 2010 e pode ser aproveitada como optativa

APÊNDICE I DAS RECOMENDAÇÕES DE PLANEJAMENTO DE MIGRAÇÃO
FLUXOGRAMA DE MIGRAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA – CTDR/UFPB
PARA QUEM CONCLUIU O 2º PERÍODO NO PPC 2012 E COMEÇARÁ O 3º PERÍODO NO PPC 2020.

1º período	2º período	3º período	4º período	5º período	6º período	7º período	8º período
Introdução à Administração 60h	**Introdução às Finanças** 60h	**Gestão de Pessoas** 60h	**Gestão Financeira Aplicada à Gastronomia** 60h	**Marketing** 60h	**Empreendedorismo Gastronômico** 60h	**TCC I** 60h	**TCC II** 60h
Introdução à Alimentos 60h	**Bromatologia** 60 h	**Bioquimica dos Alimentos** 60h	**Gastronomia Italiana** 60h	**Confeitaria e Doçaria** 60h	**Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas** 60h	**Estágio Supervisionado I** 180h	**Estágio Supervisionado II** 300h
Higiene dos Alimentos 60h	**Microbiologia dos Alimentos** 60h	**Gastronomia Brasileira** 60h	**Gastronomia Paraibana** 60h	**Panificação** 60h	**Banquetes e Eventos** 60h	**Gastronomia Asiática e Africana** 60h	
Habilidades Básicas de Cozinha 60h	**Métodos de Conservação dos Alimentos** 60h	**Planejamento de Cardápios** 60h	**Gastronomia das Américas** 60h	**Gastronomia Alternativa** 60h	**Gastronomia Europeia** 60h	**Optativa** 60h	
Língua Francesa Instrumental I 60h	**Gastronomia Francesa** 60h	**Organização e Operacionalização nos Serviços de Alimentação** 60h	**Português Instrumental** 60h	**Bebidas** 60h	**Enologia** 60h		
Metodologia do Trabalho Científico 30h	**História da Alimentação** 60h	**Sociologia Aplicada à Gastronomia** 60h	**Optativa** 60h	**Optativa** 60h	**Optativa** 60h		
Pesquisa aplicada à Gastronomia 30h							
24 créditos	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**
360 horas	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**
Conteúdos Complementares Flexíveis (a serem integralizados ao longo do curso) = 180 horas (12 créditos)							
Carga Horária Total: 3060 horas (204 créditos)							

1 - As disciplinas em amarelo são as que o(a) estudante já está aprovado por ter cursado o primeiro período no PPC anterior

2 - As disciplinas em laranja são as que o(a) estudante já está aprovado por ter cursado o segundo período no PPC anterior

3 - As disciplinas em azul são as que o(a) estudante deve se matricular no 3o período já no PPC novo;

3 - No 3o período no PPC novo, o(a) estudante deve solicitar dispensa via complementação de estudos nas disciplinas pontilhadas: Metodologia do Trabalho Científico; Métodos de Conservação e Higiene dos Alimentos

4 - As disciplinas em roxo são as que o(a) estudantes deve se matricular no 4o período já no PPC Novo

5 - As disciplinas em verde são as que o(a) estudantes deve se matricular no 5o período já no PPC Novo;

6 - As disciplinas em rosa são as que o(a) estudante deve se matricular no 6o período já no PPC Novo;

7 - As disciplinas em verde clarinho são as que o(a) estudante deve se matricular no 7o período já no PPC Novo;

Disciplina marcada em vermelho poderá ser cursada a qualquer momento, com o objetivo de não extrapolar a carga horária máxima semestral.

Segurança e Higiene do Trabalho (30 horas), Introdução à Sociologia (60 horas) e História da Alimentação (30 horas) foram pagas no primeiro período no PPC 2010 e somam 120 horas de optativas

Língua Inglesa I (45 horas) e Língua Inglesa II (60 horas) foram pagas no primeiro e segundo período do PPC 2010, junto com outra optativa de 30 horas e juntas podem ser aproveitadas como 135 horas de optativas

APÊNDICE I DAS RECOMENDAÇÕES DE PLANEJAMENTO DE MIGRAÇÃO
FLUXOGRAMA DE MIGRAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA – CTDR/UFPB
PARA QUEM CONCLUIU O 3º PERÍODO NO PPC 2012 E COMEÇARÁ O 4º PERÍODO NO PPC 2020.

1º período	2º período	3º período	4º período	5º período	6º período	7º período	8º período
Introdução à Administração 60h	**Introdução às Finanças** 60h	**Gestão de Pessoas** 60h	**Gestão Financeira Aplicada à Gastronomia** 60h	**Marketing** 60h	**Empreendedorismo Gastronômico** 60h	**TCC I** 60h	**TCC II** 60h
Introdução à Alimentos 60h	**Bromatologia** 60 h	**Bioquímica dos Alimentos** 60h	**Gastronomia Italiana** 60h	**Confeitaria e Doçaria** 60h	**Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas** 60h	**Estágio Supervisionado I** 180h	**Estágio Supervisionado II** 300h
Higiene dos Alimentos 60h	**Microbiologia dos Alimentos** 60h	**Gastronomia Brasileira** 60h	**Gastronomia Paraibana** 60h	**Panificação** 60h	**Banquetes e Eventos** 60h	**Gastronomia Asiática e Africana** 60h	
Habilidades Básicas de Cozinha 60h	**Métodos de Conservação dos Alimentos** 60h	**Planejamento de Cardápios** 60h	**Gastronomia das Américas** 60h	**Gastronomia Alternativa** 60h	**Gastronomia Europeia** 60h	**Optativa** 60h	
Língua Francesa Instrumental I 60h	**Gastronomia Francesa** 60h	**Organização e Operacionalização nos Serviços de Alimentação** 60h	**Português Instrumental** 60h	**Bebidas** 60h	**Enologia** 60h		
Metodologia do Trabalho Científico 30h	**História da Alimentação** 60h	**Sociologia Aplicada à Gastronomia** 60h	**Optativa** 60h	**Optativa** 60h	**Optativa** 60h		
Pesquisa aplicada à Gastronomia 30h							
24 créditos	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**
360 horas	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**
Conteúdos Complementares Flexíveis (a serem integralizados ao longo do curso) = 180 horas (12 créditos)							
Carga Horária Total: 3060 horas (204 créditos)							

1 - As disciplinas em amarelo são as que o(a) estudante já está aprovado por ter cursado o primeiro período no PPC anterior

2 - As disciplinas em laranja são as que o(a) estudante já está aprovado por ter cursado o segundo período no PPC anterior

3 - As disciplinas em azul são as que o(a) estudante já está aprovado por ter cursado o terceiro período no PPC anterior

4 - As disciplinas em roxo são as que o(a) estudantes deve se matricular no 4o período já no PPC Novo

4 - No 4o período no PPC novo, o(a) estudante deve solicitar dispensa via complementação de estudos nas disciplinas pontilhadas

5 - As disciplinas em verde são as que o(a) estudantes deve se matricular no 5o período já no PPC Novo;

6 - As disciplinas em rosa são as que o(a) estudante deve se matricular no 6o período já no PPC Novo;

7 - As disciplinas em verde clarinho são as que o(a) estudante deve se matricular no 7o período já no PPC Novo;

As 240 horas de Optativas do Curso podem ser supridas por disciplinas cursadas do primeiro ao terceiro período no PPC 2010, quais sejam: História da Alimentação (30h), Segurança e Higiene do Trabalho (30h), Introdução à Sociologia (60h), Economia Aplicada à Gastronomia (60h), Língua Inglesa I e II (105h) e duas optativas que juntas somam 60h

APÊNDICE I DAS RECOMENDAÇÕES DE PLANEJAMENTO DE MIGRAÇÃO
FLUXOGRAMA DE MIGRAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA – CTDR/UFPB
PARA QUEM CONCLUIU O 4º PERÍODO NO PPC 2012 E COMEÇARÁ O 5º PERÍODO NO PPC 2020.

1º período	2º período	3º período	4º período	5º período	6º período	7º período	8º período
Introdução à Administração 60h	**Introdução às Finanças** 60h	**Gestão de Pessoas** 60h	**Gestão Financeira Aplicada à Gastronomia** 60h	**Marketing** 60h	**Empreendedorismo Gastronômico** 60h	**TCC I** 60h	**TCC II** 60h
Introdução à Alimentos 60h	**Bromatologia** 60 h	**Bioquimica dos Alimentos** 60h	**Gastronomia Italiana** 60h	**Confeitaria e Doçaria** 60h	**Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas** 60h	**Estágio Supervisionado I** 180h	**Estágio Supervisionado II** 300h
Higiene dos Alimentos 60h	**Microbiologia dos Alimentos** 60h	**Gastronomia Brasileira** 60h	**Gastronomia Paraibana** 60h	**Panificação** 60h	**Banquetes e Eventos** 60h	**Gastronomia Asiática e Africana** 60h	
Habilidades Básicas de Cozinha 60h	**Métodos de Conservação dos Alimentos** 60h	**Planejamento de Cardápios** 60h	**Gastronomia das Américas** 60h	**Gastronomia Alternativa** 60h	**Gastronomia Europeia** 60h	**Optativa** 60h	
Língua Francesa Instrumental I 60h	**Gastronomia Francesa** 60h	**Organização e Operacionalização nos Serviços de Alimentação** 60h	**Português Instrumental** 60h	**Bebidas** 60h	**Enologia** 60h		
Metodologia do Trabalho Científico 30h	**História da Alimentação** 60h	**Sociologia Aplicada à Gastronomia** 60h	**Optativa** 60h	**Optativa** 60h	**Optativa** 60h		
Pesquisa aplicada à Gastronomia 30h							
24 créditos	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**
360 horas	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**
Conteúdos Complementares Flexíveis (a serem integralizados ao longo do curso) = 180 horas (12 créditos)							
Carga Horária Total: 3060 horas (204 créditos)							

1 - As disciplinas em amarelo são as que o(a) estudante já está aprovado por ter cursado o primeiro período no PPC anterior

2 - As disciplinas em laranja são as que o(a) estudante já está aprovado por ter cursado o segundo período no PPC anterior

3 - As disciplinas em azul são as que o(a) estudante já está aprovado por ter cursado o terceiro período no PPC anterior

4 - As disciplinas em roxo são as que o(a) estudantes já está aprovado por ter cursado o quarto período no PPC anterior

5 - As disciplinas em verde são as que o(a) estudantes deve se matricular no 5o período já no PPC Novo;

5 - No 5o período no PPC novo, o(a) estudante deve solicitar dispensa via complementação de estudos nas disciplinas pontilhadas

6 - As disciplinas em rosa são as que o(a) estudante deve se matricular no 6o período já no PPC Novo;

7 - As disciplinas em verde clarinho são as que o(a) estudante deve se matricular no 7o período já no PPC Novo;

As 240 horas de Optativas do Curso podem ser supridas por disciplinas cursadas do primeiro ao quarto período no PPC 2010, quais sejam: História da Alimentação (30h), Segurança e Higiene do Trabalho (30h), Introdução à Sociologia (60h), Economia Aplicada à Gastronomia (60h), Língua Inglesa I e II (105h), Espanhol I (60h) e três optativas que juntas somam 90h

APÊNDICE I DAS RECOMENDAÇÕES DE PLANEJAMENTO DE MIGRAÇÃO
FLUXOGRAMA DE MIGRAÇÃO DO CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA – CTDR/UFPB
PARA QUEM CONCLUIU O 5º PERÍODO NO PPC 2012 E COMEÇARÁ O 6º PERÍODO NO PPC 2020.

1º período	2º período	3º período	4º período	5º período	6º período	7º período	8º período
Introdução à Administração 60h	**Introdução às Finanças** 60h	**Gestão de Pessoas** 60h	**Gestão Financeira Aplicada à Gastronomia** 60h	**Marketing** 60h	**Empreendedorismo Gastronômico** 60h	**TCC I** 60h	**TCC II** 60h
Introdução à Alimentos 60h	**Bromatologia** 60 h	**Bioquímica dos Alimentos** 60h	**Gastronomia Italiana** 60h	**Confeitaria e Doçaria** 60h	**Análise Sensorial de Alimentos e Bebidas** 60h	**Estágio Supervisionado I** 180h	**Estágio Supervisionado II** 300h
Higiene dos Alimentos 60h	**Microbiologia dos Alimentos** 60h	**Gastronomia Brasileira** 60h	**Gastronomia Paraibana** 60h	**Panificação** 60h	**Banquetes e Eventos** 60h	**Gastronomia Asiática e Africana** 60h	
Habilidades Básicas de Cozinha 60h	**Métodos de Conservação dos Alimentos** 60h	**Planejamento de Cardápios** 60h	**Gastronomia das Américas** 60h	**Gastronomia Alternativa** 60h	**Gastronomia Europeia** 60h	**Optativa** 60h	
Língua Francesa Instrumental I 60h	**Gastronomia Francesa** 60h	**Organização e Operacionalização nos Serviços de Alimentação** 60h	**Português Instrumental** 60h	**Bebidas** 60h	**Enologia** 60h		
Metodologia do Trabalho Científico 30h	**História da Alimentação** 60h	**Sociologia Aplicada à Gastronomia** 60h	**Optativa** 60h	**Optativa** 60h	**Optativa** 60h		
Pesquisa aplicada à Gastronomia 30h							
24 créditos	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**	**24 créditos**
360 horas	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**	**360 horas**
Conteúdos Complementares Flexíveis (a serem integralizados ao longo do curso) = 180 horas (12 créditos)							
Carga Horária Total: 3060 horas (204 créditos)							

1 - As disciplinas em amarelo são as que o(a) estudante já está aprovado por ter cursado o primeiro período no PPC anterior

2 - As disciplinas em laranja são as que o(a) estudante já está aprovado por ter cursado o segundo período no PPC anterior

3 - As disciplinas em azul são as que o(a) estudante já está aprovado por ter cursado o terceiro período no PPC anterior

4 - As disciplinas em roxo são as que o(a) estudantes já está aprovado por ter cursado o quarto período no PPC anterior

5 - As disciplinas em verde são as que o(a) estudantes já está aprovado por ter cursado o quinto período no PPC anterior

6 - As disciplinas em rosa são as que o(a) estudante deve se matricular no 6o período já no PPC Novo;

6 - No 6o período no PPC novo, o(a) estudante deve solicitar dispensa via complementação de estudos nas disciplinas pontilhadas

7 - As disciplinas em verde clarinho são as que o(a) estudante deve se matricular no 7o período já no PPC Novo;

As 240 horas de Optativas do Curso podem ser supridas por disciplinas cursadas do primeiro ao quarto período no PPC 2010, quais sejam: História da Alimentação (30h), Segurança e Higiene do Trabalho (30h), Introdução à Sociologia (60h), Economia Aplicada à Gastronomia (60h), Língua Inglesa I e II (105h), Espanhol I (60h) e três optativas que juntas somam 120h