

MATRIZ CURRICULAR

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

1º PERÍODO	2º PERÍODO	3º PERÍODO	4º PERÍODO	OPTATIVA
História da Alimentação	Cozinha Brasileira	Café, Bares e Bebidas	Cozinha Asiática	Libras
Princípios da Alimentação e Nutrição	Cozinha Italiana	Cozinha das Américas	Cozinha Contemporânea	Carga Horária 1600h Disciplinas: 1360h Atividades Complementares: 80h Extensão 160h
Planejamento de Cardápio e Custos	Garde Manager	Cozinha Francesa	Gestão de Eventos Gastrônomicos	
Projeto de Extensão - Educação em Saúde I	Microbiologia, Higiene e Legislação dos Alimentos	Cozinha Mediterrânea	Gastronomia e Sustentabilidade	
Preparo Prévio de Alimentos	Panificação e Confeitaria	Gestão da Cozinha		
Atividade Integradora I	Atividade Integradora II	Atividade Integradora III	Atividade Integradora IV	
20h/a CH:400h	20h/a CH:400h	20h/a CH:400h	20h/a CH:320h	