

# Matriz Curricular

## Gastronomia Tecnólogo

### Semestre 1

Homem, Cultura e Sociedade	80h
Empreendedorismo	80h
Ética, Política e Cidadania	80h
Gestão de Projetos e Eventos	80h
Responsabilidade Social e Ambiental	80h
Planejamento de Cardápio	80h

### Semestre 2

Administração Aplicada à Gastronomia	80h
Higiene e Microbiologia dos Alimentos	80h
Cozinha Nutricional	80h
Fundamentos da Cozinha Profissional	80h
Cozinha Fria	80h
Carnes, Aves e Pescados	80h
História da Gastronomia	80h

Semestre 3	
Confeitaria	80h
Cozinha Brasileira	80h
Cozinha Asiática	80h
Bebidas	80h
Serviços em Alimentos e Bebidas	
Panificação	80h
Planejamento Estratégico (optativa)	80h
Libras - Língua Brasileira de Sinais (optativa)	

Quadro Demonstrativo de Carga Horária	
Atividades Acadêmicas Curriculares	1.600h
Atividades Complementares Obrigatórias	80h
Total 1.680h	