

**MATRIZ CURRICULAR DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA ( CSTG)**

<b>PRIMEIRO SEMESTRE</b>	<b>CH</b>
Módulo 1-Culinária brasileira	100
Módulo 2-Bases da Gastronomia	130
Módulo 3-Linguagem gastronômica	80 EAD
Atividades complementares	20
<b>SEGUNDO SEMESTRE</b>	<b>CH</b>
Módulo 1-Gastronomia hospitalar	130
Módulo 2-Confeitaria, panificação e pâtisserie	100
Módulo 3- Higiene e controle de qualidade dos alimentos	40 EAD
Atividades complementares	20
<b>TERCEIRO SEMESTRE</b>	<b>CH</b>
Módulo 1- Planejamento de eventos gastronômicos	100
Módulo 2-Desenvolvimento de produtos	100
Módulo 3- Libras	40 EAD
Módulo 4-Sociologia	40 EAD
Atividades complementares	30
<b>QUARTO SEMESTRE</b>	<b>CH</b>
Módulo 1-Cozinha internacional	140
Módulo 2- Bebidas em gastronomia	100
Módulo 3- Saúde ambiental	40 EAD
Atividades complementares	20
<b>QUINTO SEMESTRE</b>	<b>CH</b>
Módulo 1-Técnicas de cozinha profissional	60
Módulo 2-Gastronomia em situações específicas	180
Módulo 3-Marketing de serviços	80 EAD
Atividades complementares	20
<b>SEXTO SEMESTRE</b>	<b>CH</b>
Módulo 1- Projeto em gastronomia	100
Módulo 2- Estágio curricular	160
Módulo 3- Planejamento de cardápios	80
Módulo 4-Gastronomia diferenciada	80
Módulo 5-Nutrição Básica	40 EAD
Módulo 6-Economia e Administração	40 EAD
Atividades complementares	30

<b>TOTAL</b>	<b>2100 horas</b>
--------------	-------------------