

1º SEMESTRE	2º SEMESTRE	3º SEMESTRE	4º SEMESTRE			
Habilidades Básicas e Tecnológicas da Gastronomia I	Gastronomia Brasileira e Regional II	Bebidas e Harmonização	Desenvolvimento e Técnicas de Conservação de Alimentos			
Gastronomia Brasileira e Regional I	Habilidades Básicas e Tecnológicas da Gastronomia II	Cozinha Contemporânea	Cozinha Alternativa			
Gestão Financeira em Gastronomia	Panificação	Cozinha Européia e Mediterrânea	Cozinha Asiática			
Legislação Trabalhista	Projeto Interdisciplinar e Produção de Eventos I	Estrutura e Planejamento de Cardápio	Controle e Custos na Gestão de Negócios			
Empreendedorismo e Marketing	Análise Sensorial	Cozinha das Américas	Projeto Interdisciplinar e Produção de Eventos II			
Higiene Vigilância Sanitária e Controle de Qualidade	Gerenciamento de Alimentos e Bebidas	Confeitaria I	Projeto Integrador			
Antropologia da Alimentação	Competências textuais da Gastronomia		Confeitaria II			

LEGENDA (POR ÁREAS)

■	Habilidades Básicas da Gastronomia
■	Teorias e Gestão
■	Gastronomia Nacional
■	Gastronomia Internacional
■	Projetos e Eventos
■	Doçaria
■	Tecnologia de Alimentos

EIXOS CURRICULARES (POR SEMESTRE)

	1º SEMESTRE	2º SEMESTRE	3º SEMESTRE	4º SEMESTRE	5º SEMESTRE	6º SEMESTRE	7º SEMESTRE	8º SEMESTRE	9º SEMESTRE	10º SEMESTRE
EIXOS										
1	■									
2	■	■	■	■						
3	■	■	■	■						
4		■	■	■						
5		■	■	■						
6		■	■	■						
7	■	■		■						