

Figura 4- Representação Gráfica da matriz curricular do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, IF Fluminense *Campus* Cabo Frio.

1º Período	2º Período	3º Período	4º Período	5º Período
HABILIDADES BÁSICAS EM GASTRONOMIA	BÁSICAS EM	SERVIÇOS DE SALA E BAR	ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA
<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Habilidades Bás. em Cozinha Profissional</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Educação Ambiental</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Matemática Aplicada</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Higiene e Segurança Alimentar</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Química dos Alimentos</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Fundamentos do Trabalho Acadêmico</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Optativa</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Planejamento de Cardápio</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Panificação e Confeitaria</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Noções de Direito e Seg. do Trabalho.</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Tecnologia Culinária</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Nutrição Básica</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Hist. da Gastronomia</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Cultura, Arte e Estética na Gastronomia</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Optativa</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Bebidas e Mixologia</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Técnicas de Serviço de Sala e Bar</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Cozinha Francesa</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Cozinha Brasileira</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Culinária Funcional</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Gestão de Materiais</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Optativa</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Cozinha Brasileira Regional</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Cozinha Italiana</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Organiz. de eventos</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Marketing de Serviços</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Gestão de Pessoas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Gestão financeira</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">TCM – PRODUÇÃO DE ARTIGO</div>	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Cozinha Med. Asiática</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Cozinha das Américas</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Cozinha da Reg. dos Lagos</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">Implantação de Empreendimentos Gastronômicos</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;">TCM – PLANO E NEG</div>

LEGENDA DOS EIXOS FORMATIVOS	
 - Competência Profissional	 - Competência Científica
 - Competência Artístico-Cultural	 - Competência Empreendedora
 - Optativa e AC	