

**MATRIZ CURRICULAR - GASTRONOMIA - EAD****PRIMEIRO ANO**

<b>Módulo</b>	<b>Disciplina</b>	<b>CH</b>
1	História da Gastronomia	80
	Segurança e Higiene Alimentar	80
	Técnicas e Habilidades de Cozinha I: Bases	80
2	Técnicas e Habilidades de Cozinha II: Carnes e Aves	80
	Gestão de Alimentos e Bebidas	80
	Ciência e Composição dos Alimentos	80
3	Técnicas e Habilidades de Cozinha III: Peixes e Frutos do Mar	80
	Gerenciamento, Gestão em Restaurantes	80
	Planejamento e Desenvolvimento de Cardápios	80
4	Gastronomia Hospitalar e Preventiva	80
	Empreendedorismo, Liderança e Marketing na Gastronomia	80
	Formação Sociocultural e Ética	80

**SEGUNDO ANO**

<b>Módulo</b>	<b>Disciplina</b>	<b>CH</b>
5	Enogastronomia, Bebidas e Harmonizações	80
	Panificação	80
	Cozinha Brasileira I	80
6	Organização e Gestão de Eventos Gastronomicos	80
	Garde Manger	80
	Cozinha Brasileira II	80
7	Cozinha Internacional I	80
	Confeitaria	80
	Cozinha Natural e Vegetariana	80
8	Processo Criativo em Gastronomia	80
	Cozinha Internacional II	80
	Gastronomia Contemporânea	80
	Estágio Supervisionado Obrigatório	80
	<b>Atividades Complementares</b>	<b>80</b>

**CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO****2080**