GASTRONOMIA - EAD					
PER	DISCIPLINAS	CHS	CHT	CHP	TOTAL
1º	Habilidades Básicas em Cozinha	3	60		60
	Higiene e Controle dos Alimentos	3	60		60
	História da Gastronomia	3	60		60
	Exercício Profissional, Ética e Cidadania	3	60		60
	Língua Portuguesa	3	60		60
	CARGA HORÁRIA TOTAL (SEM ATIV COMPLEM)		300	0	300
2º	Gastronomia Brasileira	3	60		60
	Gastronomia das Américas	3	60		60
	Panificação	3	60		60
	Confeitaria	3	60		60
	Gestão de Pessoas	3	60		60
	CARGA HORÁRIA TOTAL (SEM ATIV COMPLEM)		300	0	300
3º	Cozinha Contemporânea	3	60		60
	Cozinha da Ásia, África e Oceania	3	60		60
	Práticas de Cozinha Quente	3	60		60
	Gastronomia Européia	3	60		60
	Markerting	3	60		60
	CARGA HORÁRIA TOTAL (SEM ATIV COMPLEM)		300		300
4º	Enologia	3	60		60
	Bebidas e Coquetéis	3	60		60
	Dietética Aplicada à Gastronomia	3	60		60
	Garde Manger	3	60		60
	Gestão em Empreendedorismos Gastronômicos	3	60		60
	CARGA HORÁRIA TOTAL (SEM ATIV COMPLEM)		300		300
5º	Planejamento de Cardápios	3	60		60
	Planejamento de Eventos Gastronômicos	3	60		60
	Gestão da Qualidade e Segurança Alimentar	3	60		60
	Inovação e Tecnologia em Alimentos	3	60		60
	Gestão de Recursos, Custos e Formação do Preço de Venda	3	60		60
	CARGA HORÁRIA TOTAL (SEM ATIV COMPLEM)		300		300
Atividades complementares					

OPÇÕES DE DISCIPLINAS OPTATIVAS					
	CARGA HORÁRIA TOTAL atividades complementares				
	CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO - (SEM ATIV COMPLEM)				1500
	TOTAL DE ATIVIDADES COMPLEMENTARES				100
	CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO				1600

*CARGA HORÁRIA EAD DO CURSO		
CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS PRESENCIAIS		
CARGA HORÁRIA ATIVIDADES EXTENSÃO		
CARGA HORÁRIA FORMAÇÃO BÁSICA		
CARGA HORÁRIA FORMAÇÃO PROFISSIONAL		
CARGA HORÁRIA FORMAÇÃO ESPECÍFICA		
CARGA HORÁRIA ESTÁGIO SUPERVISIONADO		
CARGA HORÁRIA TCC		
CARGA HORÁRIA DISCIPLINAS OPTATIVAS		
CARGA HORÁRIA ATIVIDADES COMPLEM		
		1600