

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia		
Gestão de Hospitalidade	H/a	C.H. extra classe
Gestão aplicada a Hospitalidade - Fase 1	80	14
Técnicas Culinárias Básica - Fase 1	80	14
Nutrição e Dietética - Fase 2	80	
Higiene, segurança e primeiros socorros - Fase 2	40	-
Carreira em Pauta - Fase 1	40	-
Extensão - Fase 2	80	-
Total		400
Técnicas de Cozinha	H/a	C.H. extra classe
Extensão	80	14
Legislação aplicada	80	14
Técnicas de Serviços de Bares e Restaurantes	80	14
Panificação	80	14
História e Cultura da Gastronomia - EaD	40	
Leitura e Interpretação de texto – EAD	40	-
Total		400
Foods Concepts	H/a	C.H. extra classe
Gastronomia Funcional	80	14
Gastronomia & Bebidas	80	14
Cozinha Criativa	80	14
Tecnologia de alimentos	80	14
Comunicação Empresarial - EaD	40	-
Sociedade Contemporânea - EaD	40	-
Total		400
Cozinheiro Profissional	H/a	C.H. extra classe
Pâtisserie	80	14
Cafés	80	14
Cozinha Brasileira	80	14
Cozinha Internacional	80	14
Responsabilidade Social - EaD	40	-
Desenvolvimento de Pesquisa - EaD	40	-
Total		400
Total Curso		1600

Observação: Inclusão de atividade extraclasse - Chitae