

Matéria	Matéria CH.	Série
COZINHA SANTÉ	80	1
EXTENSÃO	30	1
HORA AULA HORA RELOGIO	0	1
INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA	40	1
LINGUAGEM GASTRONÔMICA	40	1
NUTRIÇÃO E TECNOLOGIA DOS ALIMENTOS	80	1
BEBIDAS EM GASTRONOMIA	40	2
CULINÁRIA REGIONAL BRASILEIRA	80	2
DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS	80	2
EXTENSÃO	30	2
HORA AULA HORA RELOGIO	0	2
SUSTENTABILIDADE	40	2
BASES DA CONFEITARIA	80	3
CONFEITARIA APLICADA	40	3
EXTENSÃO	30	3
HORA AULA HORA RELOGIO	0	3
MARKETING DE SERVIÇOS	40	3
PANIFICAÇÃO	80	3
BASES DA GASTRONOMIA	80	4
COZINHA ASIÁTICA	40	4
COZINHA DAS AMÉRICAS	40	4
COZINHA EUROPEIA	80	4
EXTENSÃO	30	4
HORA AULA HORA RELOGIO	0	4
OPTATIVA	40	4
COZINHA FRIA (GARDE MANGER)	80	5
EXTENSÃO	30	5
GESTÃO DE RESTAURANTES	80	5
HORA AULA HORA RELOGIO	0	5
LEGISLAÇÃO APLICADA À GASTRONOMIA	40	5
PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS	80	5
EMPREENDEDORISMO E DESENVOLVIMENTO PESSOAL	80	6
ENOLOGIA E ENOGASTRONOMIA	80	6
EXTENSÃO	30	6
HORA AULA HORA RELOGIO	0	6
HOSPITALIDADE	40	6
PROJETO INTEGRADOR	40	6

