

Matriz Curricular (com carga horária) DISCIPLINAS	C.H.
MÓDULO 1 - INTRODUÇÃO À GASTRONOMIA	
Fundamentos da Gastronomia	30
Aplicação das Técnicas de Gastronomia à Alimentação Adequada e Saudável	20
Gastronomia Brasileira	20
Gastronomia Sustentável	20
Gastronomia Contemporânea	20
Elaboração e Gestão de Cardápios	10
Construção do Projeto Prático	10
Total	130
MÓDULO 2 - ALIMENTAÇÃO FUNCIONAL E NATURAL	
Bases da Alimentação Funcional	20
Composição e Química dos Alimentos	10
Plantas medicinais, ervas e especiarias na culinária	10
Alimentação Funcional para doenças crônicas	20
Alimentação Funcional para pacientes restritos	20
Alimentação funcional nas diferentes fases da vida	20
Elaboração e Gestão de Cardápios Funcionais	10
Fitoterapia e Alimentação Funcional	10
Construção do Projeto Prático	10
Total	130
MÓDULO 3 - GESTÃO DE CARREIRA FUNCIONAL E NATURAL	
Técnicas de Gastronomia na Alimentação Funcional e Natural	40
Construção de Cardápio Autoral	10
Normas e Regulações	10
Vivências Práticas	20
Gestão e Empreendedorismo no Campo Funcional/Natural	20
Projeto Prático (TCC)	40
Total	140
Carga Horária Total	400