

<b>Módulo 1A</b>	
<b>Disciplina</b>	<b>Carga Horária</b>
EAD – Gestão de Talentos e Des. Humano	28 Horas/ Aula
Gastronomia e saúde	20 Horas/ Aula
A evolução: gastronomia e segurança alimentar	20 Horas/ Aula
Gestão estratégica em negócios gastronômicos	20 Horas/ Aula
Planejamento de eventos gastronômicos	28 Horas/ Aula
Planejamento e elaboração de cardápios	20 Horas / Aula

<b>Módulo 1B</b>	
<b>Disciplina</b>	<b>Carga Horária</b>
EAD – Negociação	28 Horas/ Aula
EAD – TCC 1	28 Horas/ Aula
Marketing em alimentos	20 Horas/ Aula
A estética do gosto: qualidade nutricional e sensorial	20 Horas/ Aula
Tópicos avançados em biotecnologia e gastronomia	20 Horas/ Aula
Habilidades básicas em gastronomia	28 Horas/ Aula
Food design	20 Horas / Aula

<b>Módulo 1C</b>	
<b>Disciplina</b>	<b>Carga Horária</b>
EAD – TCC 2	28 Horas/ Aula
Gastronomia nacional e internacional	28 Horas/ Aula
Gastronomia em bares e restaurantes	20 Horas/ Aula
Gastronomia hospitalar	20 Horas/ Aula
Gastronomia nas restrições alimentares	20 Horas/ Aula
Gastronomia tecnoemocional (molecular)	20 Horas / Aula
Gastronomia Infantil	16 Horas / Aula

Os módulos deste curso (1A, 1B, 1C e 1D) são independentes, ou seja, não serão necessariamente cursados nessa ordem.

### **Carga Horária Total**

Disciplinas à Distância (EAD): 112 Horas/ Aula

Disciplinas Presenciais: 340 horas/ Aula

**Sub Total: 452 Horas/ Aula**

Estudos Autônomos: 144 Horas/ Aula

**Total: 596 Horas/ Aula**