



<b>MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA ESAMAZTEC - CURSOS TÉCNICOS E PROFISSIONALIZANTES</b>				
<b>DISCIPLINAS OU COMPONENTES CURRICULARES</b>		<b>CH</b>		<b>CH Total</b>
		<b>TP</b>	<b>EXT</b>	
1	Bioquímica dos Alimentos	42	-	42
2	Sociedade de Práticas Alimentares	27	-	27
3	Gestão de Cardápios	42	-	42
4	Eventos Gastronômicos	33	-	33
5	Microbiologia e Higiene dos Alimentos	42	-	42
6	Legislação e Vigilância Sanitária	42	-	42
7	Biossegurança e Segurança no Trabalho	42	-	42
8	Tecnologia dos Alimentos	45	-	45
9	Ética Profissional e Relações Interpessoais	21	-	21
10	Serviços de Sala, bar e café	30	-	30
11	Técnicas Culinárias	60	-	60
12	Chocolateria, Confeitaria e Doçaria	33	-	33
13	Panificação e Lanches	33	-	33
14	Cozinha Mundial	42	-	42
15	Cozinha Oriental	36	-	36
16	Cozinha Brasileira	36	-	36
17	Cozinha Paraense	33	-	33
18	Gastronomia Saudável e Funcional	30	-	30
19	Gastronomia Hospitalar	30	-	30
20	Administração Aplicada	33	-	33
21	Primeiros Socorros	33	-	33
22	Gestão de Produção e Logística	33	02	33
<b>SUBTOTAL</b>		<b>798h</b>	<b>02h</b>	<b>800h</b>
Estágio Obrigatório – Formal (em Empresas)		-	-	<b>480h</b>
Estágio Obrigatório – Informal (na Comunidade)				<b>20h</b>
<b>TOTAL GERAL</b>				<b>1.300h</b>

CH – Carga-horária TP – Teórico-prática EXT – Atividades de Extensão

