

MATRIZ CURRICULAR

Mês	Disciplinas	Carga Horária
01	História e Cultura da Alimentação	15h
02	Empreendedorismo em Serviços de Alimentação	30h
03	Plano de negócios	30h
04	Coaching e Liderança	30h
05	Políticas públicas de Segurança Alimentar e Nutricional	15h
06	Controle de Qualidade, Higiene no setor de alimentos	30h
07	Ergonomia e Segurança do Trabalho	15h
08	Gestão Financeira em Serviços de Alimentação	30h
09	Gestão da Qualidade em Serviços de Alimentação	30h
10	Gestão de Pessoas em Serviços de Alimentação	30h
11	Jogos empresariais	30h
12	Gestão de marketing e vendas	15h
13	Direito Empresarial	15h
14	Desenvolvimento Pessoal e empregabilidade	30h
15	Ética, responsabilidade social e sustentabilidade	15h
16	Gastronomia com Ênfase em Eventos	30h
	Total	390h
17	Trabalho de Conclusão de Curso	60h