

Matriz Curricular do Curso de Manipulação de Alimentos

<b>EIXO TECNOLÓGICO: Turismo Hospitalidade e Lazer</b>			
<b>Curso: Manipulação de Alimentos</b>			
<b>Temática</b>	<b>Componentes Curriculares</b>	<b>C/H Componente Curricular</b>	<b>C/H Total</b>
Integração	Atividade de Integração com Gestoras/Formadores/Alunas	04h	12
	Atividade de Integração com Formadoras/aluna: Mapa da vida	08h	
Conhecimentos Básicos	Comunicação/Língua Portuguesa	16h	32
	Matemática Aplicada	16h	
Identidade Gênero e Cidadania	Autoestima e relacionamento interpessoal	12h	32
	Direitos da Mulher	04h	
	Psicologia da Mulher	08h	
	Saúde da Mulher	08h	
Gestão Pessoal e Geração de Renda	Empreendedorismo	04h	40
	Economia Solidária	12h	
	Ética Profissional e Qualidade no Atendimento	08h	
	Cooperativismo e Associativismo	08h	
	Meio Ambiente e Sustentabilidade	08h	
Qualificação Profissional	Saúde e Segurança no Trabalho	08h	124
	Higiene, Segurança e Manuseio de Alimentos	20h	
	Culinária	96h	
<b>Carga Horária Total do Curso</b>			<b>240</b>