

## GASTRONOMIA FUNCIONAL

MÓDULO	Modalidade	Carga horária
A Bioética na Segurança Alimentar	Online ao Vivo	10
Alimentos Funcionais e Fitoterapia	Presencial	20
Disciplina Optativa (I) ou Metodologia e TCC	EaD	20
Disciplina Optativa (II) ou Metodologia e TCC	EaD	20
Educação Alimentar e Nutricional	Online ao Vivo	20
Empreendedorismo	Online ao Vivo	20
Estilos de Vida Alimentares	Online ao Vivo	40
Gastronomia com Ênfase nas Restrições Alimentares e Doenças Metabólicas	Presencial	20
Gastronomia Funcional nas Doenças Inflamatórias	Online ao Vivo	20
Gastronomia Funcional no Esporte	Online ao Vivo	20
Gastronomia Funcional nos Diferentes Ciclos de Vida	Online ao Vivo	20
Gastronomia Saudável e Consumo Sustentável (Orgânico)	Presencial	20
História e Cultura da Gastronomia	Online ao Vivo	20
Plantas Medicinais, Ervas, Especiarias e PANCs	Presencial	20
Políticas Públicas para Segurança Alimentar	Online ao Vivo	20
Prática I	Presencial	20
Prática II	Presencial	20
Segurança Alimentar, Nutricional e Higiene dos Alimentos	Online ao Vivo	10
<b>Carga Horária Total</b>		<b>360 horas</b>

**FORMATO DAS AULAS:** Semipresencial - Módulos presenciais ocorrerão na instituição e nos módulos online ao vivo o(a) Professor(a) conduzirá a aula por meio da plataforma Google Meet. Estas aulas serão gravadas e disponibilizadas no Ambiente Virtual de Aprendizagem. Os módulos EAD acontecerão pela plataforma do AVA - Ambiente Virtual de Aprendizagem.

**Aulas Online ao Vivo:** Quinzenais - Sextas (19h-22h30) e Sábados (9h-12h30).

**Aulas Presenciais serão realizadas na FPP:** 1 vez por mês sendo Sábado (8h-12h e das 13h30-17h30) e Domingo (8h-13h)