



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PIAUÍ
COLÉGIO TÉCNICO DE FLORIANO



PROGRAMA NACIONAL DE ACESSO AO ENSINO TÉCNICO E EMPREGO - PRONATEC
MATRIZ CURRICULAR DO CURSO TÉCNICO EM COZINHA

Componentes Curriculares	Carga Horária	Nº aulas
MODULO I		
Matemática aplicada	30	30
Ética e relações Interpessoais	30	30
Nutrição Básica	30	30
Ciências dos Alimentos	45	45
História da Alimentação	30	30
Higiene e Manipulação dos Alimentos	60	60
Logística de Compras	30	30
Ambientação Profissional em cozinha	45	45
MODULO II		
Informática Aplicada	45	45
Saúde e Segurança do Trabalho	45	45
Planejamento e produção de cardápios	45	45
Empreendedorismo	45	45
Administração de serviço de alimentação	45	45
Habilidades Básicas de cozinha	30	30
Nutrição nos ciclos de vida	45	45
MODULO III		
Metodologia Científica para TCC I	30	30
Regras de Serviços	45	45
Análise sensorial dos alimentos e bebidas	45	45
Educação Ambiental e cozinha sustentável	45	45
Cozinha Fria	60	60
Cozinha Quente	45	45
Aproveitamento integral dos alimentos	30	30
MODULO IV		
Metodologia Científica para TCC II	30	30
Cozinha Brasileira	60	60
Cozinha Interacional	60	60
Noções Básicas de panificação e confeitaria	60	60
Alimentação para pessoas com restrições Alimentares	90	90
Total	1.200	1.200