

Organização curricular

Tabela: Organização Curricular

Disciplinas	CH (T)	CH (P)	CH (C)	CH Total
História da Cerveja	6 h			6 h
Matérias Primas	10 h	2 h		12 h
Processos Cervejeiros	14 h	32 h	16 h	62 h
Controle de Qualidade	8 h	4 h		12 h
Mercado e Legislação	12 h			12 h
TOTAL	50 horas	38 horas	16 horas	104 horas

T – Aula Teórica

P – Aula Prática

C – Aula Campo