

- ✓ **CURSO:** Gastronomia
- ✓ **DURAÇÃO:** 4 Semestres
- ✓ **CERTIFICAÇÃO:** Tecnólogo

✓ **DISCIPLINAS**

COMUNICAÇÃO
CIÊNCIA DOS ALIMENTOS
FUNDAMENTOS DA COZINHA PROFISSIONAL
HISTORIA E PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA
CONTROLE HIGIÊNICO E SANITÁRIO DOS ALIMENTOS
ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – MÓDULO PREPARATÓRIO
ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA
COZINHA TÉCNICA DE CARNES E AVES
COZINHA TÉCNICA DE PEIXES E FRUTOS DO MAR
GARDE MANGER
PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS
SERVIÇO DE SALÃO, RESTAURANTES E EVENTOS
DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS
BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES
CONFEITARIA
COZINHA EUROPEIA
PANIFICAÇÃO
ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – MÓDULO AVANÇADO APLICADO EM HOSPITALIDADE
PLANEJAMENTO E GESTÃO EM GASTRONOMIA
OPTATIVA
COZINHA BRASILEIRA
COZINHA INTERNACIONAL
GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA
PROJETO EM GASTRONOMIA APLICADA
PROCESSO CRIATIVO EM GASTRONOMIA
ATIVIDADES EXTENSIONISTAS – VIVÊNCIA APLICADA EM HOSPITALIDADE I
ATIVIDADES COMPLEMENTARES