

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

✓ **DISCIPLINAS**

- ⊕ COMUNICAÇÃO
- CIÊNCIA DOS ALIMENTOS
- FUNDAMENTOS DA COZINHA PROFISSIONAL
- HISTÓRIA E PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA
- CONTROLE HIGIÉNICO 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