

GASTRONOMIA 2023/1

1° SEMESTRE	CARGA HORÁRIA TOTAL
Fundamentos da gastronomia	80
Panificação	80
Controle higiênico sanitário e sustentabilidade na produção de alimentos	80
Cultura alimentar e antropologia da alimentação	80
Garde manger	80
Atividades Complementares	20
2° SEMESTRE	
Habilidades básicas de cozinha	80
Confeitaria e chocolateria	80
Lanches e finger food	80
Gestão profissional de restaurantes - <i>restaurateur</i>	80
Extensão: práticas em gestão aplicada a gastronomia	80
Atividades Complementares	20
3° SEMESTRE	
Cozinha Brasileira e Regional	120
Cozinha Clássica	80
Práticas de serviços de cozinha e salão	80
Bebidas e harmonizações	80
Extensão: práticas em gastronomia	80
Atividades Complementares	20
4° SEMESTRE	
Cozinha internacional Europa e América	80
Cozinha internacional Ásia e Oriente	80
Produção de eventos gastronômicos	40
Cozinha moderna	80
Tópicos especiais em gastronomia	80
Atividades Complementares	20