

GASTRONOMIA 2024/2

| |
|--|
| 1º SEMESTRE |
| Fundamentos da Gastronomia |
| Panificação |
| Controle Higiênico Sanitário e Sustentabilidade na Produção de Alimentos |
| Cultura Alimentar e Antropologia da Alimentação |
| Garde Manger |
| Atividades Complementares |
| 2º SEMESTRE |
| Habilidades Básicas de Cozinha |
| Confeitaria e Chocolateria |
| Lanches e Finger Food |
| Gestão Profissional de Restaurantes - <i>Restaurateur</i> EAD |
| Extensão: Práticas em Gestão Aplicada à Gastronomia |
| Atividades Complementares |
| 3º SEMESTRE |
| Cozinha Brasileira e Regional |
| Cozinha Clássica |
| Práticas de Serviços de Cozinha e Salão |
| Bebidas e Harmonizações |
| Extensão: Práticas em Gastronomia |
| Atividades Complementares |
| 4º SEMESTRE |
| Cozinha Internacional Europa e América |
| Cozinha Internacional Ásia e Oriente |
| Produção de Eventos Gastronômicos |
| Cozinha Moderna |
| Tópicos Especiais em Gastronomia |
| Atividades Complementares |