

GASTRONOMIA

| SEMESTRE | PRIMEIRO ANO | CH |
|----------|--|----|
| 1º | Culturas Alimentares: História e Antropologia da Gastronomia | 60 |
| | Boas Práticas e Segurança Alimentar: Da Produção ao Consumo (APPCC/BPF) | 60 |
| | Fundamentos da Culinária: Técnicas Essenciais e Mise en Place | 60 |
| | Culinária de Proteínas: Carnes, Aves e Métodos de Preparo | 60 |
| | Gestão Operacional em A&B: Custos, Logística e Estoques | 60 |
| | Química dos Alimentos e Transformações Culinárias | 60 |
| | Extensão Multidisciplinar 1 | 50 |
| 2º | Culinária Marinha: Peixes, Frutos do Mar e Sustentabilidade | 60 |
| | Gestão de Negócios Gastronômicos: Operação e Viabilidade | 60 |
| | Menu Engineering: Criação, Desenvolvimento e Otimização de Cardápios | 60 |
| | Gastronomia Nutricional: Saúde, Dietas Especiais e Bem-Estar | 60 |
| | Empreendedorismo, Marketing Digital e Liderança em Serviços de Alimentação | 60 |
| | Cultura, Ética e Sustentabilidade no Universo Gastronômico | 60 |
| | Extensão Multidisciplinar 2 | 50 |
| | SEGUNDO ANO | CH |
| 3º | Enogastronomia: Vinhos, Cervejas Artesanais e Harmonização Avançada | 60 |
| | Arte da Panificação: Boulangerie, Fermentação Natural e Pães Especiais | 60 |
| | Culinária Brasileira Regional: Sabores, Técnicas e Tradições | 60 |
| | Planejamento e Execução de Eventos Gastronômicos: Da Concepção à Entrega | 60 |
| | Garde Manger: Charcutaria, Delicatessen e Empratamento Artístico | 60 |
| | Culinária Brasileira Contemporânea: Inovação e Fusões Regionais | 60 |

| | | |
|----|---|-------------|
| | Extensão Multidisciplinar 3 | 50 |
| | Culinária Internacional Clássica: Cozinhas Europeias e Asiáticas | 60 |
| | Confeitaria e Patisserie: Técnicas Clássicas e Chocolateria | 60 |
| | Gastronomia Plant-Based: Cozinha Vegana, Vegetariana e Tendências Saudáveis | 60 |
| 4º | Inovação e Design Culinário: Criação de Receitas e Conceitos | 60 |
| | Culinária Internacional Moderna: Tendências, Fusões e Alta Gastronomia | 60 |
| | Laboratório de Cozinha Experimental e Gastronomia Molecular | 60 |
| | Estágio Supervisionado | 100 |
| | Extensão Multidisciplinar 4 | 50 |
| | CARGA HORÁRIA DO CURSO | 1740 |
| | ATIVIDADES COMPLEMENTARES | 80 |
| | CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO | 1820 |