

## GASTRONOMIA

SEMESTRE	PRIMEIRO ANO	CH
1º	Culturas Alimentares: História e Antropologia da	60
	Boas Práticas e Segurança Alimentar: Da Produção ao	60
	Fundamentos da Culinária: Técnicas Essenciais e Mise en	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	60
	Gastronomia Nutricional: Saúde, Dietas Especiais e Bem-	60
	Empreendedorismo, Marketing Digital e Liderança em	60
	Cultura, Ética e Sustentabilidade no Universo Gastronômico	60
	Extensão Multidisciplinar 2	50
SEGUNDO ANO		CH
3º	Enogastronomia: Vinhos, Cervejas Artesanais e	60
	Arte da Panificação: Boulangerie, Fermentação Natural e	60
	Culinária Brasileira Regional: Sabores, Técnicas e Tradições	60
	Planejamento e Execução de Eventos Gastronômicos: Da	60
	Garde Manger: Charcutaria, Delicatessen e Empratamento	60
	Culinária Brasileira Contemporânea: Inovação e Fusões	60
	Extensão Multidisciplinar 3	50
4º	Culinária Internacional Clássica: Cozinhas Europeias e	60
	Confeitaria e Patisserie: Técnicas Clássicas e Chocolateria	60
	Gastronomia Plant-Based: Cozinha Vegana, Vegetariana e	60
	Inovação e Design Culinário: Criação de Receitas e Conceitos	60
	Culinária Internacional Moderna: Tendências, Fusões e Alta	60
	Laboratório de Cozinha Experimental e Gastronomia	60
	Estágio Supervisionado	100
	Extensão Multidisciplinar 4	50

**CARGA HORÁRIA DO CURSO** **1740**

**ATIVIDADES COMPLEMENTARES** **80**

**CARGA HORÁRIA TOTAL DO CURSO** **1820**