

# Superior de Tecnologia em Gastronomia

🕒 5 períodos | 2,5 anos



## 1º PERÍODO

- Leitura e Produção de Textos
- História da Alimentação
- Técnicas para Alimentos de Origem Vegetal
- Técnicas para Alimentos de Origem Animal
- Ciência dos Alimentos

## 2º PERÍODO

- Panificação
- Confeitaria Internacional
- Cozinha Mediterrânea
- Garde Manger
- Higiene, Legislação e Controle de Alimentos

## 3º PERÍODO

- Cozinha Asiática
- Ecogastronomia
- Cozinha Francesa
- Empreendedorismo e Inovação
- Estrutura Física e Equipamento

## 4º PERÍODO

- Cozinha Brasileira do Sul, Sudeste e Centro Oeste
- Cidadania e Responsabilidade Social
- Metodologia do Trabalho Acadêmico e Científico
- Gestão em Gastronomia
- Cozinha da América do Sul
- Bebidas e Harmonização

## 5º PERÍODO

- Eventos gastronômicos e serviço de salão
- Projeto de Criação
- Cozinha das Américas Central e do Norte
- Cozinha Brasileira do Norte e Nordeste
- Planejamento de Cardápio