

**Pós-graduação em Gastronomia Contemporânea e Gestão em Alimentos e Bebidas**

**Matriz Curricular**

<b>Disciplina</b>	<b>Carga horária</b>
Alta confeitaria	30
Análise sensorial e harmonização de A&B	15
Bases da alta gastronomia	30
Carnes: Cortes nobres e exóticas	15
Food design	15
Gestão estratégica em serviços de alimentação	15
Gestão financeira em serviços de alimentação	30
Gestão de marketing em serviços de alimentação	15
Gestão de qualidade sanitária	15
Gastronomia contemporânea	15
Gastronomia Clássica (Clássica Francesa e Clássica Italiana)	30
Gastronomia hospitalar	15
Gastronomia sustentável	30
Novas tecnologias em serviços de alimentação	15
Planejamento estratégico em eventos gastronômicos	15
Tendências em serviços de alimentação	30
Metodologia científica – Trabalho de conclusão de curso	45
<b>Total</b>	<b>375</b>