

Gastronomia	
Disciplinas	CH
AACC	120
Confeitaria	80
Controle de Qualidade e Conservação dos Alimentos	40
Cozinha Fria	80
Cozinha Internacional	80
Desenvolvimento Sustentável	40
Dinâmica Das Relações Interpessoais	40
Estrutura e Funcionamento da Cozinha	40
Estudo das Bebidas	80
Gastronomia Regional Brasileira	80
Gastronomia Vegetariana, Funcional e Sustentável	80
Gestão em Negócios Gastronômicos	40
Harmonização e Criatividade em Cardápios	40
Historia da Alimentação	80
Legislação Aplicada a Hospitalidade	40
Nutrição e Segurança dos Alimentos	40
OPTATIVA	40
Organização de Eventos	80
Panificação	80
Planejamento e Elaboração de Cardápios	80
Plano De Negócios	40
Projeto Integrador I	80
Projeto Integrador II	80
Projeto Integrador III	80
Projeto Integrador IV	80
Técnicas de Cozinha Profissional	80
Tendências em Gastronomia	40