

MATRIZ CURRICULAR
CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM GESTÃO DE UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO,
NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA

DISCIPLINAS	
Atitude empreendedora	
Biossegurança alimentar e controle de qualidade em alimentos - APPCC e BPF	
Cortes, Facas e Molhos: teórico-prático	
Cozinha Nacional e Internacional	
Cozinha Vegetariana e Vegana	
Decoração de pratos	
Diretrizes Nutricionais em Unidades de Alimentação e Nutrição, Diagnóstico e Intervenções Nutricionais na Saúde do Trabalhador	
Educação nutricional do trabalhador (teoria e prática)	
Engenharia e Planejamento de Cardápios	
Gastronomia contemporânea, Garden Manger, Confort Food	
Gestão de custos	
Gestão de Qualidade e Programas de Acreditação	
Gestão na Cadeia Agroalimentar, Logística de abastecimento e Estocagem de alimentos	
História da Gastronomia	
Liderança contemporânea e Gestão de pessoas	
Metodologia da Pesquisa	
Monografia	
Organização de Eventos	
Panificação e confeitaria	
Pesquisa Científica na Área de Gestão de Unidades de Alimentação	
Planejamento e Controle dos Processos de Produção	
Planejamento Físico-Funcional em UAN e Restaurantes Comerciais, Inovações Tecnológicas e Cozinha Verde	
Sistemas informatizados de gerenciamento em UAN	
TCC	
TOTAL GERAL DE HORAS/CRÉDITOS	450h