

INFORMAÇÕES SOBRE CURSO DE PÓS-GRADUAÇÃO

Curso: GASTRONOMIA APLICADA A NUTRIÇÃO FUNCIONAL

Carga horária: **Vagas: mínimo:** /**máximo:**

Funcionamento: Sábado (Manhã e Tarde) | Domingo (manhã)

Público-Alvo: Graduados em Nutrição, Tecnologia de Alimentos, Gastronomia, Hotelaria, Engenharia de Alimentos e nas demais áreas do conhecimento que almejam integrar e aplicar os conhecimentos da nutrição e gastronomia.

Módulos:

- 1- História da Alimentação, Termos e Técnicas Básicas em Gastronomia
- 2 - Composição Alimentar e Técnicas Gastronômicas Aplicadas com ênfase nos Nutrientes Funcionais
- 3 - Gastronomia Experimental e Análise Sensorial de Alimentos
- 4 - Métodos e Técnicas de Pesquisa em Gastronomia
- 5 - Gestão de Recursos Humanos em Empreendimentos Gastronômicos
- 6 - Segurança Alimentar e Nutricional
- 7 - Tendências e Artes Gastronômicas
- 8 - Gastronomia Hospitalar
- 9 - Gastronomia em Restaurantes Institucionais e Comerciais
- 10 - Controle de Qualidade e Legislação de Alimentos
- 11 - Planejamento de Eventos Gastronômicos
- 12 - Gastronomia em Pediatria, Alergias e Intolerâncias Alimentares
- 13 - Gastronomia nas Doenças Crônicas não Transmissíveis (DCNT)
- 14 - Gastronomia Aplicada a Atividade Física
- 15 - Gastronomia, Vegetarianismo e Cozinha Viva
- 16 - Sustentabilidade e Educação Ambiental da Produção de Alimentos
- 17 - Plano de Negócios e Marketing em Serviços de Alimentação
- 18 - TCC

Investimento:

Inscrição: R\$ 100,00.

Mensalidades: 18x de R\$ 380,00