



**Disciplinas do Curso de  
Pós-Graduação**

**Núcleo das Ciências Biológicas e da Saúde**

**Gastronomia Profissional  
Técnicas Avançadas às Realidades do  
Mercado de Trabalho**

## Clientela

Graduados em Gastronomia, Administração, Nutrição, Hotelaria e Turismo. Graduados em outras áreas (Com experiência na prática Gastronômica).

## Coordenação

Prof. Esp. Joelson Feliciano | joelson.feliciano@unifil.br

DISCIPLINAS (270 horas)	H/A
Controle de qualidade e segurança alimentar na produção do alimento e Manipulação de carnes exóticas/silvestres	30
Gastronomia Brasileira	30
Confeitaria básica	30
Confeitaria avançada	45
Gastronomia Internacional Contemporânea	30
Enologia e Enogastronomia	30
Panificação básica	30
Panificação avançada	45

DISCIPLINAS EM EAD (90 horas)	CH (30') H/A
Metodologia da Pesquisa	30
Empreendedorismo Aplicado à Gastronomia	30
Seminários Gastronômicos	30

## Início

2020

## Horário

As aulas serão semanais - segundas-feiras das 13h30 às 16h50 e das 19h às 22h15. Excepcionalmente quando o Professor for de fora, aula na terça-feira no período matutino: 08h20 às 11h50.

## Carga Horária

360 horas/aula - Não incluindo a Monografia

## **Duração**

12 meses de aulas. A monografia deverá ser entregue ao final do curso.

## **Docentes Convidados**

Claudia Oliveira – Mestre

Joelson Feliciano – Especialista

Fabio Delbem – Especialista

Carlos Mancuso – Mestre

Thanise Pitelli Paroschi – Mestre

Carolina Rocha – Especialista

Jair Solin - Especialista

Outros professores doutores e mestres especialmente convidados.

A UniFil reserva-se o direito de alterar o quadro docente sem o prévio aviso, considerando as disponibilidades dos docentes ou outro problema que impeça a presença dos mesmos.