



## ESPECIALIZAÇÃO EM COZINHA BRASILEIRA

### Matriz Curricular

#### Módulo I – Gestão, Sustentabilidade e Cadeia Produtiva dos Alimentos (104h)

Gestão de Restaurante  
Biomassas brasileiros e Gastronomia Sustentável  
Brasil Terra e Mar

#### Módulo II – Cultura e Tradição na Culinária Brasileira (104h)

História, Cultura e Crenças: influências na Cozinha Brasileira  
Brasil e seus Ingredientes de Raiz  
Cozinha de Tradição  
Doçaria Nacional

#### Módulo III – Empreendedorismo e Inovação na Gastronomia (104h)

Cozinha Brasileira Contemporânea  
Harmonização de bebidas  
Empreendedorismo na Gastronomia  
A Estética no Prato (Food Styling)

#### Módulo IV – Módulo Independente (48h)

TCC - Desenvolvimento de Produto Autoral