

## **ESPECIALIZAÇÃO (LATO SENSU) EM GASTRONOMIA E GESTÃO EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)**

### **Área do Conhecimento:**

- Ciências da Saúde
- Grande área: Nutrição e Gastronomia

### **Apresentação e objetivo do curso:**

O Curso de Especialização em **Gastronomia e Gestão em Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) da Unimar** tem o objetivo de atualizar e qualificar o profissional com excelência e autonomia na administração de negócios no ramo alimentício, desde a gestão até a produção e a criatividade do prato e do cardápio. Desta maneira, o curso oferece disciplinas voltadas ao empreendedorismo, gestão de pessoas, planilha de custos, liderança, organização de eventos, logística, biossegurança alimentar, planejamento e controle na produção, planejamento físico e funcional em UAN, gerenciamento na gastronomia, consultoria e educação alimentar do trabalhador, alimentação escolar, cozinhas nacionais e internacionais, panificação e confeitaria, entre outras.

O campo de atuação é amplo, desde academias, restaurantes, clubes, empresas, hotéis, spas, escolas, trabalhando em equipes, grupos ou individualmente.

O **grande diferencial** do curso são aulas práticas na cozinha industrial da universidade e visitas técnicas em locais pertinentes ao tema do curso.

**Público-Alvo:** Profissionais que já possuem o ensino superior completo em Nutrição, Gastronomia, Engenharia de Alimentos, Administração e áreas relacionadas ao empreendedorismo.

### **Documentos para Matrícula:**

- Cópia do Diploma de Graduação;
- Cópia do Histórico Escolar do Curso de Graduação;
- Cópia do RG;
- Cópia do CPF;
- Cópia da Certidão de Nascimento ou Casamento;
- Cópia do Título de Eleitor;
- Comprovante de Residência.

**Coordenação:** Profa. Mestre Paula A. M. Seabra / paulaseabra\_@hotmail.com / (18) 996654645

**MATRIZ CURRICULAR**  
**CURSO DE ESPECIALIZAÇÃO EM GASTRONOMIA E GESTÃO EM UNIDADES DE**  
**ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN)**

<b>DISCIPLINAS</b>	<b>CARGA HORÁRIA</b>
História da Gastronomia	10
Biossegurança Alimentar e Controle de Qualidade em Alimentos APPC e BPF	20
Habilidades de Cozinha: Teórico e Prático	20
Cozinha Nacional e Internacional	20
Cozinha Vegetariana e Vegana /Sustentabilidade	20
Gastronomia e Artes Visuais	10
Decoração de Pratos	10
Diretrizes Nutricionais em UAN	20
Diagnósticos e Intervenções nutricionais na Saúde do Trabalhador	20
Engenharia e Planejamento de Cardápios	20
Gastronomia Contemporânea, Garden Manger, Confort Food	20
Assessorias, Auditoria e Consultoria em UAN	10
Gestão de Custos e Empreendedorismo	10
Gestão de Pessoas para UAN	10
Planejamento Físico-Funcional em UAN	10
Ervas, Especiarias e PANCs	20
Bebidas Brasileiras	20
Alergias e Intolerância alimentar	10
Alimentação Escolar	20
Metodologia da Pesquisa	20
Orientação de TCC	30
Organização de Eventos	20
Panificadora e Confeitaria	20
Planejamento e Controle dos Processos de Produção	10
Sistemas Informatizados de gerenciamentos em UAN	10
Visitas Técnicas Supervisionadas	40
<b>TOTAL</b>	<b>450</b>