Pós-Graduação *Lato Sensu*

ESPECIALIZAÇÃO EM GASTRONOMIA: DO CLÁSSICO AO CONTEMPORÂNEO
CÖDIGO: 2198 | TURMA: 3
Coordenação: Cíntia Pontin Carraretto
E-mail: cintia@unifor.br

2025

6/11	07 e 08/11	28 e 29/11	05 e 06/12	16 e 17/01	30 e 31/01	27 e 28/02	13 e 14/03	27 e 28/03	10 e 11/04	24 e 25/04	08 e 09/05	22 e 23/05	12 e 13/06	26 e 27/06	10 e 11/07
2h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciai	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais
Aula zero – Oficina gastronômica	Nivelamento em habilidades e técnicas gastronômicas	Boas práticas de manipulação	Gastronomia brasileira			Gastronomia francesa			Gastronomia italiana			Gastronomia espanhola		Gastronomia Portuguesa	

2026 / 2027

24 e 25/07	07 e 08/08	21 e 22/08	12 e 12/09	25 e 26/09	16 e 17/10	30 e 31/10	13 e 14/11	27 e 28/11	11 e 12/12	15 e 16/01	29 e 30/01	19 e 20/02	05 e 06/03	20/03	31/10/26 a março/27
12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	16h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	12h/a Presenciais	8h/a Presenciais	6h/a Presenciais
Gastronomia asiática		Gastronomia peruana	Gastronomia mexicana	Elaboração de Projetos Científicos e Multidisciplinares	Gastronomia dos EUA	Gastronomia molecular	Plating	Panificação		Confeitaria		Enologia		Engenharia de cardápios	Ações, projetos e produtos de impacto

Horários das disciplinas:
Sexta-Feira – 18:30 às 22:10 Sábado – 8 às 12h
e de 13:30 às 17:30h

Atualizado em : 04.09.2025

Este calendário está sujeito a alterações. Caso ocorram mudanças, a turma será informada da nova versão através da coordenação do curso.