



Pós-Unifor

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

26/09	03 e 04/10	17 e 18/10	31/10 e 01/11	21 e 22/11	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 08/05	22 e 23/05	12 e 13/06
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 Presenciais	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

26 e 27/06	10 e 11/07	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	20/02	31/10/26 a fev/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 : 15.05.2025

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