

ÁREA 3 – Serviços

Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia Currículo 2009.2

Objetivos do Curso

Formar profissionais capazes de planejar, gerenciar e operacionalizar produções culinárias, e de articular a importância dos fenômenos gastronômicos com os aspectos culturais, econômicos e sociais, em nível local, regional e internacional.

Perfil do Profissional

O profissional egresso do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia deverá ter o domínio da história cultural dos alimentos, da ciência dos ingredientes, as habilidades para conceber a produção culinária com arte e criatividade e estar apto para atuar no âmbito de organizações comerciais, industriais e de serviços que demandam a produção de alimentos com qualidade.

O tecnólogo em Gastronomia estará capacitado para desenvolver atividades de planejamento de cozinha e consultoria gastronômica em empreendimentos de serviços alimentícios e áreas correlatas, bem como para aplicar as modernas tecnologias nos processos de preparo de alimentos e bebidas, na logística de suprimentos de estoque e armazenamento e no *marketing* dos serviços gastronômicos.