

pós-graduação na
teoria e na prática

Gestão Gastronômica

Especializar profissionais da área de alimentos e bebidas aptos a atuarem no campo da gestão gastronômica.

A quem se destina

Graduados de diferentes áreas de formação com interesse em aperfeiçoamento na área da Gastronomia. Profissionais que atuem ou que venham a atuar em estabelecimentos da área de alimentos e bebidas. Empresários, chefs de cozinha, gastrônomos, nutricionistas, turismólogos e demais interessados na área fazem parte do público-alvo deste curso.

Desconto de até 25% • Verifique as condições de benefícios disponíveis

Inscrições abertas •
univille.br/especializacoes

- **Duração:** 18 a 24 meses
- **Dia/horário de aula:** sexta-feira das 19h às 22h30 e sábado das 8h às 12h (aulas quinzenais)
- **Valor:** 24 x 853,00¹

Documentação original para matrícula²

- Diploma de curso superior
- Histórico escolar de curso superior (com a data de colação de grau)
- CPF e RG
- Comprovante de residência
- Certidão de nascimento ou casamento

Obs.: ¹As parcelas serão reajustadas após 12 meses, tendo por base o IGPM da FGV • ²A documentação deverá ser entregue na Coordenação da Educação Permanente e Continuada no ato da assinatura do Contrato • A Univille reserva-se o direito de não realizar o curso, caso o número de vagas não seja preenchido.

pós-graduação na
teoria e na prática

Gestão Gastronômica



Matriz Curricular	C/H
Hospitalidade em serviços de alimentação	24
Técnicas gastronômicas	32
Bares, bebidas e salão	32
Harmonização entre alimentos e bebidas	32
Cozinha brasileira e vivências culturais	32
Gestão de processos e fluxo de mercadorias para negócios em alimentação	28
Gestão e liderança de pessoas na área da hospitalidade	28
Planejamento e gestão de eventos na gastronomia	28
Empreendedorismo e consultoria em A&B	28
Gestão financeira para negócios em alimentação	24
Tendências e inovação em gastronomia	28
Projetos em empreendimentos gastronômicos	24
Seminários avançados	20
Carga horária total	360