



Pós-Graduação Lato Sensu Confeitaria e Panificação

Área de Conhecimento: Gastronomia.

Amparo Legal e Portaria do MEC: O curso atende todas as exigências da Resolução n.º 01 do dia 08/06/2007 e da Portaria do MEC No. 1.282 do dia 26/10/2010 e publicada no DOU – Diário Oficial da União no dia 27/10/2010 – Seção 01 e Página: 38, com validade em todo território nacional.

Matriz Curricular

O Curso de Especialização será distribuído nas seguintes disciplinas:

1. Técnicas de Confeitaria
2. Confeitaria Clássica
3. Doces Brasileiros
4. Chocolate
5. Doces Finos para Eventos
6. Tendências da Confeitaria Artística
7. Entremets e Sorvetes
8. Técnicas de Panificação e Fermentação
9. Técnicas de Viennoiserie
10. Panificação Avançada
11. Metodologia Empreendedorismo e Plano de Negócios
12. Trabalho Final