



UNIVERSIDADE  
FEDERAL DO CEARÁ

**Setor de estudo: Empreendedorismo, gestão e sustentabilidade no setor de alimentos.**

### **PONTOS**

1. Controle de custos em serviço de alimentação
2. Gestão de eventos gastronômicos
3. Gestão e noções específicas em bares e restaurantes
4. Gestão de pessoas e serviços no setor empresarial de alimentos
5. Empreendedorismo cultural e alimentar na área de gastronomia
6. Inovação e criação de novos negócios em Gastronomia
7. Gestão de projetos em Gastronomia
8. Gestão gastronômica de base comunitária e economias alternativas
9. Gestão e Sustentabilidade em Gastronomia