



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE
CURSO BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

Setor de estudos: Gastronomia, empreendedorismo, gestão e sustentabilidade

Conteúdo Programático – Prova Escrita Subjetiva e Prova Didática

1. História da alimentação no Brasil
2. Habilidades e técnicas básicas da cozinha
3. Cozinhas regionais brasileiras e suas biodiversidades
4. Gestão e planejamento de cardápios
5. Controle de custos em serviços de restauração
6. Gestão de eventos gastronômicos
7. Gestão e noções específicas em restauração
8. Gastronomia sustentável: gestão, meio ambiente e economia circular
9. Gestão de pessoas no setor empresarial gastronômico
10. Empreendedorismo e criação de negócios sustentáveis na área da gastronomia
11. Boas práticas e ferramentas de gestão para o alimento seguro na restauração

Conteúdo Programático – Prova Prático-Oral

12. Habilidades e técnicas básicas da cozinha: Cortes de Insumos de Origem Vegetal
13. Habilidades e técnicas básicas da cozinha: Cortes de Insumos de Origem Animal
14. Habilidades e técnicas básicas da cozinha: Molhos Básicos e Compostos
15. Habilidades e técnicas básicas da cozinha: Fundos e Caldos
16. Habilidades e técnicas básicas da cozinha: Métodos de Cocção
17. Cozinhas regionais brasileiras e suas biodiversidades: Região Nordeste
18. Cozinhas regionais brasileiras e suas biodiversidades: Região Norte
19. Cozinhas regionais brasileiras e suas biodiversidades: Região Centro-Oeste
20. Cozinhas regionais brasileiras e suas biodiversidades: Região Sudeste
21. Cozinhas regionais brasileiras e suas biodiversidades: Região Sul