
GUIA DE PERCURSO

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM
GASTRONOMIA



unopar

Sumário

1. APRESENTAÇÃO DO CURSO	4
Objetivo do Curso.....	4
Objetivos Específicos.....	4
Atuação Profissional.....	4
Perfil do Egresso.....	5
Matriz Curricular	5
Ementas.....	6
2. ORGANIZAÇÃO DO CURSO	8
Atividades disponíveis no AVA.....	8
Estágio Curricular Não Obrigatório	9
Atividades Complementares Obrigatórias - ACO	9
3. SISTEMA DE AVALIAÇÃO	10
4. APOIO AOS ESTUDOS	10

CARO(A) ALUNO(A),

Seja bem-vindo(a)!

Iniciando a sua trajetória acadêmica, é necessário que você compreenda a organização do seu curso, sua relação com o polo de apoio presencial, assim como os espaços virtuais pelos quais seu estudo e seus compromissos acadêmicos serão cumpridos.

Assim, apresentamos neste Guia de Percurso o funcionamento do curso e suas especificidades. Pela leitura atenta, esperamos que você obtenha dicas importantes para um processo acadêmico de qualidade.

A coordenação.

1. APRESENTAÇÃO DO CURSO

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, na modalidade EaD, é ofertado de forma 100% On-line.

Na **oferta 100% On-line**, você acessa às teleaulas gravadas e demais conteúdos multimidiáticos e materiais didáticos no AVA, nos horários e locais mais convenientes para você. Nessa oferta, você irá ao polo de apoio presencial para realizar a prova presencial. Você terá apoio dos tutores a distância e dos docentes das disciplinas e as interações serão efetivadas pelo sistema de mensagem, Sala do Tutor e no fórum da disciplina.

É importante, neste momento, esclarecer que a modalidade EaD que oferecemos cumpre integralmente a legislação nacional vigente, que propõe a integralização da carga horária obrigatória por meio do uso da tecnologia para a realização de mediações didático-pedagógicas, e de atividades presenciais obrigatórias.

Objetivo do Curso

O Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia tem como objetivo formar profissionais aptos a empreender sua carreira ou negócios da área de alimentos e bebidas, respeitando o ingrediente e otimizando o tempo e o espaço no ambiente de trabalho, preservando a qualidade do produto e do serviço e a de vida dos profissionais responsáveis por eles. O tecnólogo em gastronomia será incentivado a valorizar a identidade e os ingredientes regionais brasileiros.

Objetivos Específicos

Os objetivos específicos do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia são:

- Promover sólida formação do profissional-cidadão a fim de que seja competente e capacitado a ingressar e manter-se no mercado de trabalho, desenvolvendo-se com eficiência e eficácia na área que escolheu atuar.
- Capacitar o aluno a assumir o compromisso de atuar no contexto socioeconômico e político do país, sendo um profissional e cidadão comprometido com os interesses e desafios da sociedade contemporânea e capaz de acompanhar a evolução científica e tecnológica da sua área de atuação, mantendo adequado padrão de ética e responsabilidade profissional, conduta moral e respeito ao ser humano.

Atuação Profissional

O Tecnólogo em Gastronomia poderá atuar nas seguintes áreas: Centros gastronômicos, Embaixadas e consulados, empresas de hospedagem, recreação e lazer, hospitais e spas, indústria alimentícia, parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos, restaurantes comerciais, institucionais e industriais, catering, bufês e bares.

Perfil do Egresso

O curso, por meio do modelo acadêmico, busca que o egresso seja um profissional que, de acordo com as determinações legais, apresente valores, competências e habilidades como:

- Gerenciar e administrar diferentes tipos de cozinhas e estabelecimentos do segmento de alimentos e bebidas;
- Criar e reproduzir pratos através de padronização de fichas técnicas de preparação;
- Aplicar técnicas culinárias de acordo com a necessidade do ingrediente e da preparação;
- Planejar, controlar e avaliar custos operacionais de estabelecimentos no segmento de alimentos e bebidas;
- Coordenar e gerenciar equipes de cozinha e salão de estabelecimentos do setor de alimentos e bebidas;
- Aplicar as legislações de segurança alimentar e Boas Práticas de fabricação de alimentos;
- Planejar, elaborar e organizar projetos de fluxo de montagem de cozinhas;
- Identificar e aplicar o correto uso de utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios;
- Articular e coordenar empreendimentos e negócios gastronômicos;
- Identificar novas perspectivas do mercado alimentício;
- Vistoriar, avaliar e emitir parecer técnico de alimentos e bebidas;
- Confeccionar e aperfeiçoar cardápios para negócios de alimentos e bebidas.

Matriz Curricular

O desenvolvimento do Curso envolve um total de 3 semestres. E, ao concluir o curso, o aluno receberá a certificação de **Tecnólogo em Gastronomia**.

SEMESTRE	DISCIPLINA	CARGA HORÁRIA
1	Empreendedorismo	80
1	Ética, Política e Sociedade	80
1	Gestão de Projetos e Eventos	80
1	Homem, Cultura e Sociedade	80
1	Planejamento de Cardápio	80
1	Responsabilidade Social e Ambiental	80

2	Administração aplicada à Gastronomia	80
2	Carnes, Aves e Pescados*	80
2	Cozinha Fria*	80
2	Cozinha Nutricional	80
2	Fundamentos da Cozinha Profissional*	80
2	Higiene e Microbiologia dos Alimentos	80
2	História da Gastronomia	80
3	Bebidas*	80
3	Confeitaria*	80
3	Cozinha Asiática*	80
3	Cozinha Brasileira*	80
3	Optativa**	80
3	Panificação*	80
3	Serviços em Alimentos e Bebidas*	80

*disciplina com prática simulada realizada com apoio virtual

**disciplina optativa

QUADRO DEMONSTRATIVO DE CARGA HORÁRIA	
Atividades Acadêmicas Curriculares	1.600 h
Atividades Complementares	100 h
CARGA HORÁRIA TOTAL	1.700 h

Ementas

1º Semestre

Empreendedorismo

Os desafios do empreendedor. Panorama do empreendedorismo. Oportunidades empreendedoras. Plano de negócios.

Ética, Política e Cidadania

A formação do pensamento ocidental. Formação da moral ocidental. A política e a evolução das concepções de mundo: conhecimentos filosóficos, sociológicos e históricos. A disputa contemporânea entre as concepções de mundo.

Gestão de Projetos e Eventos

Estratégias de projeto em eventos. Projeto em eventos. Gestão de eventos. Projetos por área em comunicação.

Homem, Cultura e Sociedade

O Capitalismo: o surgimento de um novo mundo. As ciências sociais: formas de compreender o mundo. A consolidação da sociedade global. Sociedade, Exclusão e Direitos Humanos.

Planejamento de Cardápio

Introdução ao planejamento de cardápio. Planejamento de cardápio. Ficha Técnica de Preparação. Gerenciamento de custos na produção de alimentos e bebidas.

Responsabilidade Social e Ambiental

Crises Ambiental e Social e o Desenvolvimento Sustentável. Contradições do Desenvolvimento Sustentável e a Abordagem Ecológica e Social. Políticas Socioambientais e a Gestão Corporativa. Alternativas Socioambientais.

2º Semestre

Administração aplicada à Gastronomia

Princípios básicos da administração. Diferentes tipos de gestão. Gestão de mercadorias. Administrando seu negócio.

Carnes, Aves e Pescados

Características, classificação e técnicas de preparo de carnes bovinas. Características, classificação e técnicas de preparo de carnes de aves. Características, classificação e técnicas de preparo de carnes suínas e exóticas. Características, classificação e técnicas de preparo de pescados.

Cozinha Fria

Princípios básicos, aperitivos e sopas frias. Saladas e molhos frios, conservas e charcutaria. Sanduiches, queijos e buffet.

Cozinha Nutricional

Princípios nutricionais. Alimentos e nutrientes. Fundamentos da dietoterapia para gastronomia. Gastronomia e dietas com restrição de Nutrientes.

História da Gastronomia

A gastronomia na pré-história e história antiga. A gastronomia na idade média e na idade moderna. A gastronomia na idade contemporânea e tendências. A construção da gastronomia brasileira.

Fundamentos da Cozinha Profissional

Introdução à cozinha profissional: a profissão e a brigada de cozinha, utensílios e equipamentos, termos técnicos e métodos de cocção. Bases da cozinha clássica: Cortes, aromáticos, fundos, espessantes e preparos com ovos. Sopas e molhos: Sopas, caldos e cremes, molhos mãe e molhos compostos. Amidos: preparações com batatas, arroz, trigo e milho.

Higiene e Microbiologia dos Alimentos

Conceitos básicos de microbiologia de alimentos: condições de crescimento de microrganismos e microrganismos utilizados na produção de alimentos. Deterioração dos alimentos por microrganismos e legislação de alimentos. Limpeza e sanitização de alimentos, Conceitos básicos de higiene, boas práticas de fabricação registro de produtos, rotulagem de alimentos. Doenças veiculadas por alimentos: prevenção e epidemiologia, Controle de infestações.

3º Semestre

Bebidas

Classificação das bebidas. Bebidas Fermentadas. Bebidas destiladas, drinks e coquetéis. Enologia.

Confeitaria

Introdução à confeitaria: Contexto histórico, ingredientes e suas funções, utensílios e equipamentos, bases clássicas da confeitaria. Massas bases da confeitaria – características,

classificações utilizações e técnicas de preparo. Açúcar, cremes, merengues e mousses – Massas bases da confeitaria – características, classificações utilizações e técnicas de preparo.

Cozinha Asiática

Cozinha Chinesa. Cozinha Japonesa. Cozinha Indiana. Cozinha Tailandesa, Vietnamita e Coreana.

Cozinha Brasileira

Gastronomia da região Norte e Nordeste I. Gastronomia da região Norte e Nordeste II. Gastronomia da região Sudeste. Gastronomia da região Centro Oeste e Sul.

Panificação

Introdução à panificação: contexto histórico, equipamentos e utensílios, ingredientes e suas funções e etapas da panificação e suas funções. Balanceamento de receitas, cálculo de rendimento e cálculo de encomenda. Métodos de fabricação de pães (direto e indireto): pães doces e pães salgados. Técnicas de preparação de pães macios, pães com tubérculos, pães de outras farinhas, pães aromatizados e pães internacionais.

Serviços em Alimentos e Bebidas

Cerimonial, protocolo e etiqueta. Tipos de serviços. Tipologia de material de sala e mise en place e brigada de salão. Planejamento físico de restaurantes.

2. ORGANIZAÇÃO DO CURSO

Atividades disponíveis no AVA

O desenvolvimento das disciplinas ocorre conforme datas e prazos apresentados no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) “Colaborar”, que você pode acessar em www.colaboraread.com.br, com *login* e senha específicos.

Ao acessar as disciplinas no AVA, você terá disponíveis os seguintes conteúdos:

- Teleaulas;
- Web aulas;
- Avaliações virtuais;
- Livro didático digital (LDD) para cada disciplina;
- Materiais de apoio;
- Fórum avaliativo;
- Atividades interdisciplinares (orientação para produção textual).

Sempre que precisar de orientações para a realização das atividades propostas, você deve entrar em contato com o seu tutor a distância.

O conteúdo do livro e das demais referências é fundamental para a realização das atividades programadas, para sua participação e compreensão da teleaula e da web aula, além de ser componente obrigatório das provas presenciais.

A bibliografia do curso pode ser consultada na biblioteca digital e é excelente fonte de pesquisa e suporte para a realização das atividades do seu curso. Seu tutor a distância também poderá orientá-lo sobre o uso do material didático, por meio do Sistema de Mensagens, de maneira direta e individual.

Consulte o detalhamento destas atividades no Manual do Acadêmico disponível no AVA.

Estágio Curricular Não Obrigatório

Você pode optar por realizar o estágio curricular não obrigatório, que tem como objetivo desenvolver atividades extracurriculares que proporcionem o inter-relacionamento dos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante o curso e sua aplicação na solução de problemas reais da profissão.

Esse estágio pode ser realizado em entidades de direito privado, órgãos de administração pública, instituições de ensino e/ou pesquisa em geral, por meio de um termo de compromisso, desde que traga vivência efetiva de situações reais de trabalho no seu campo profissional, aprofunde os conhecimentos teórico-práticos do seu curso e ofereça o acompanhamento e orientação de um profissional qualificado.

Atividades Complementares Obrigatórias - ACO

As Atividades Complementares Obrigatórias são atividades focadas no desenvolvimento de competências e habilidades importantes para a sua futura atuação profissional. A carga horária total está descrita na matriz curricular, como estudos dirigidos e outras modalidades, a ser cumprida durante a integralização do curso.

Atividades complementares – Estudos Dirigidos (ED)

Os Estudos Dirigidos (ED) são uma modalidade de ACO, disponibilizada no AVA, criados com o objetivo de incentivar a autoaprendizagem, produzir conhecimentos com a integração de informações acadêmicas e oportunizar uma nova forma de aprender e desenvolver a criatividade. Os EDs possuem materiais didáticos, exercícios e avaliações.

Atividades complementares – outras modalidades

Alguns exemplos de outras modalidades de ACO são: estágio curricular não obrigatório, visitas técnicas, monitoria acadêmica, programa de iniciação científica, participação em cursos, palestras, conferências e outros eventos acadêmicos.

Não deixe para a última hora: organize-se e vá realizando as atividades, aos poucos, em cada semestre. Assim, elas não irão pesar na sua rotina diária e acrescentarão conhecimento no decorrer de seu percurso educativo.

3. SISTEMA DE AVALIAÇÃO

No sistema de Avaliação Continuada, o aluno acumula pontos a cada atividade, prova ou trabalho realizado, sendo a soma da pontuação obtida, por disciplina, convertida em nota.

Cada disciplina possui um nível que determina quais atividades valem pontos e a quantidade total de pontos disponíveis.

As atividades que valem ponto são: prova da disciplina, avaliações virtuais, fórum avaliativo, engajamento AVA e atividades transversais, como produção textual.

Para entender cada uma dessas atividades, quanto vale e os critérios de avaliação, veja os detalhes no Manual da Avaliação Continuada disponível no AVA.

Fique atento. Acesse sempre a linha do tempo, disponível em seu Ambiente Virtual. Com ele, você consegue organizar a sua rotina de estudo se preparando para todas as atividades previstas no curso.

4. APOIO AOS ESTUDOS

Para que você organize seus estudos e cumpra os prazos correspondentes, é necessário que você tenha disciplina, responsabilidade e administre seu tempo com eficiência no cumprimento das atividades propostas. Para isso, a leitura dos manuais disponíveis no AVA é essencial:

- **Manual da Avaliação Continuada:** descreve o modelo de avaliação, as atividades previstas por tipo de disciplina, como obter pontuação e os critérios de aprovação.
- **Manual do Acadêmico:** detalha o sistema acadêmico, as atividades a serem realizadas pelo discente, o sistema de avaliação, procedimentos acadêmicos, atendimento ao discente e outros serviços de apoio ao estudante. É o documento que deve nortear sua vida acadêmica, pois contém todas as informações necessárias do ingresso à colação de grau.

Consulte também em seu AVA:

- **Sala de tutor:** espaço no AVA onde são divulgadas orientações gerais pelos tutores a distância.
- **Biblioteca Digital:** disponibiliza diversos materiais que vão desde os livros didáticos das disciplinas até outros conteúdos de estudo, incluindo periódicos científicos, revistas, teleaulas e livros de literatura disponíveis nas diversas bases de dados de Livros Digitais e Periódicos nacionais e internacionais.

- **Biblioteca Virtual:** é uma ferramenta que contempla os mais diversos tipos de materiais virtuais e digitais, como e-books, periódicos, teses, monografias, recursos educacionais abertos, normas e o regulamento da biblioteca.

Esperamos que você tenha conhecido alguns dos aspectos importantes de seu curso. Fique atento e lembre-se de sempre acessar o AVA para contatar seu tutor a distância.

Lembre-se também que você conta com o polo de apoio presencial para que sua vida acadêmica transcorra da melhor maneira possível.

Estamos à sua disposição.

Coordenação do Curso