

# Projeto Pedagógico de Curso **Gastronomia**

## Projeto Pedagógico Resumido CST em Gastronomia

### 1. OFERTA DO CURSO

#### REGIME ESCOLAR

Seriado Semestral

#### CARGA HORÁRIA

1767 horas

#### DURAÇÃO MÍNIMA

2 anos

#### MODALIDADE

##### Presencial

- **Presencial:** aulas presenciais, com uso predominante de metodologias ativas em sala de aula e/ou espaços de prática, além de disciplinas ofertadas a distância por meio de ambiente virtual de aprendizagem conforme matriz curricular específica. Esta modalidade poderá conter oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância - EAD na organização pedagógica e curricular, até o limite de 20% da carga horária total do curso.
- **Presencial Flex:** aulas presenciais, com uso predominante de metodologias ativas em sala de aula e/ou espaços de prática, além de disciplinas ofertadas a distância por meio de ambiente virtual de aprendizagem conforme matriz curricular específica. Esta modalidade poderá conter oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância - EAD na organização pedagógica e curricular, até o limite de 40% da carga horária total do curso, conforme determinado na Portaria MEC No. 2117, de 06 de dezembro de 2019 e publicada no Diário Oficial da União em 12 de dezembro de 2019.

#### ATOS AUTORIZATIVOS DO CURSO E ÚLTIMOS RESULTADOS DE AVALIAÇÕES REALIZADAS PELO MEC

Autorização: Portaria nº 12, de 14/01/2010, publicada no DOU em 15/01/2010, seção 1, pág. 31.

Reconhecimento: Portaria nº 176, de 18/04/2013, publicada no DOU em 19/04/2013, seção 1, pág. 31.

Aumento de vaga: Portaria nº 234, de 28/06/2016, publicada no DOU em 29/06/2016, seção 1, pág. 15.

Renovação de Reconhecimento: Portaria nº 706, de 10/11/2016, publicada no DOU em 11/11/2016, seção 1, pág. 31.

## **2. APRESENTAÇÃO E DIFERENCIAIS DO CURSO**

O curso Tecnologia em Gastronomia é aprovado pelo Ministério da Educação, um dos melhores da região. Grandes chefs são egressos do curso, exemplos o chef Leonardo Macedo e o Chef Augusto Sampaio. A taxa de empregabilidade é de mais de 90% segundo pesquisa interna e são oportunizados intercâmbios dentro e fora do país.

O curso Tecnologia em Gastronomia propicia aos estudantes a experiência prática nos Laboratórios de Cozinha cuja infraestrutura é igual à do mercado da gastronomia, bem como no seu AVA (Ambiente Virtual de Aprendizagem). É possível ampliar a experiência profissional e o networking por meio de parcerias como o Instituto Agrônomo de Pernambuco - IPA. Além de uma rede de relacionamentos com os mais renomados chefs, restaurantes e hotéis. Além disso, os estudantes poderão desenvolver suas competências sociais participando de programas e projetos de extensão. A matriz curricular prevê disciplinas que fomentam o empreendedorismo e as práticas profissionais, bem como a utilização intensiva de tecnologia.

## **3. PÚBLICO ALVO E ÁREAS DE ATUAÇÃO**

O curso se destina a pessoas interessadas em desenvolver, ampliar ou formalizar competências profissionais na área do curso, tanto no que diz respeito à produção como aqueles que queiram empreender em negócios de A&B. O mercado tem se comportado de maneira positiva na absorção de egressos do curso, que podem ocupar posições de trabalho em diferentes setores, como empresas públicas ou privadas tais como aquelas

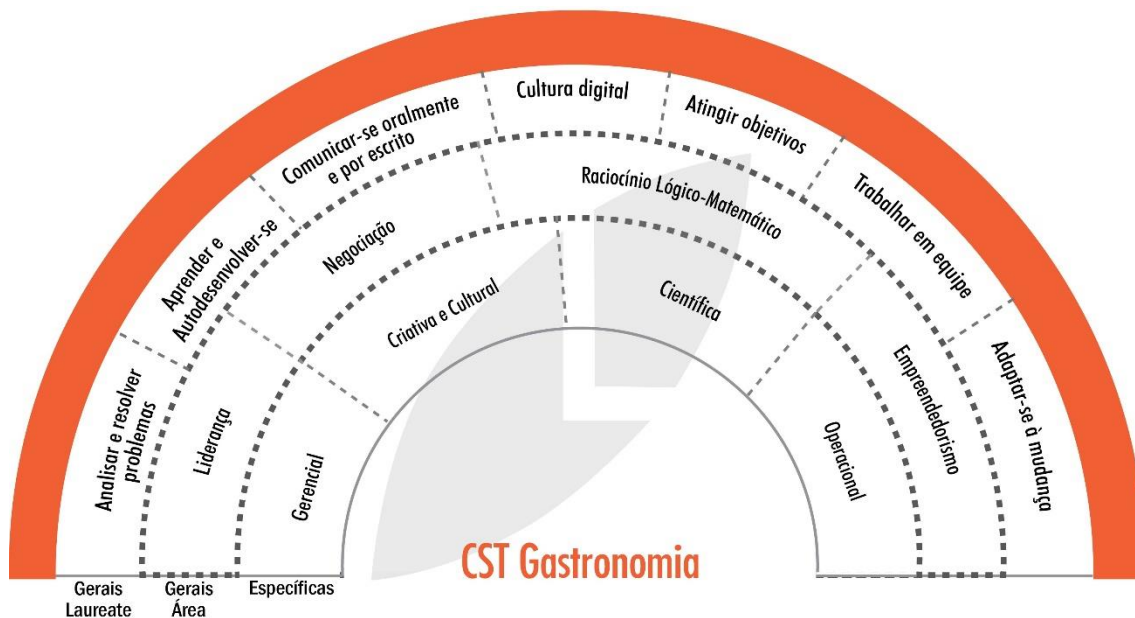
da hotelaria hospitalar ou hotelaria de turismo, diferentes tipos de restaurantes e negócios de A&B, eventos, organizações governamentais e Ongs. Existe também a possibilidade de empreender em seu próprio negócio e prestar consultoria como profissional autônomo.

#### 4. OBJETIVO GERAL DO CURSO

Formar profissionais aptos a atuar plenamente em diferentes setores e segmentos do universo gastronômico bem como empreender nesse setor.

#### 5. COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS DO EGRESSO

As seguintes competências expressam o perfil profissional do egresso do curso:



#### 6. MATRIZ CURRICULAR

Curso: CST Tecnologia em Gastronomia					
CICLOS	Período/Série	Disciplina		Presencial	Semipresencial

			CH Total		Presencial Flex		
1º	1º Período	Comunicação	88	Online	Online	Online	
		Fundamentos da Cozinha Profissional	99	Presencial	Presencial	Presencial	
		Ciência dos Alimentos	99	Presencial	Presencial	Presencial	
		História e Princípios da Gastronomia	66	Presencial	Presencial	Online	
		Controle Higiênico e Sanitário dos Alimentos	66	Presencial	Online	Online	
	2º Período	Antropologia e Cultura Brasileira	88	Online	Online	Online	
		Cozinha Técnica de Carnes e Aves	66	Presencial	Presencial	Presencial	
		Cozinha Técnica de Peixes e Frutos do Mar	66	Presencial	Presencial	Online	
		<i>Garde Manger</i>	66	Presencial	Presencial	Presencial	
		Planejamento de Cardápio de Composição de Custos	66	Presencial	Online	Online	
		Serviço de Salão, Restaurantes e Eventos	66	Presencial	Online	Online	
	<b>TOTAL:</b>			<b>836</b>			
	2º	3º Período	Desafios Contemporâneos	88	Online	Online	Online
Panificação			66	Presencial	Presencial	Online	
Confeitaria			66	Presencial	Presencial	Presencial	
Cozinha Europeia			66	Presencial	Presencial	Presencial	
Bebidas e Harmonizações			66	Presencial	Presencial	Online	
Planejamento e Gestão em Gastronomia			66	Presencial	Online	Online	
4º Período		Optativa	66	Online	Online	Online	
		Cozinha Brasileira	66	Presencial	Presencial	Presencial	
		Cozinha Internacional	66	Presencial	Presencial	Online	

	Processo criativo em gastronomia	66	Presencial	Online	Online
	Projeto em gastronomia aplicada	33	Presencial	Presencial	Online
	Atividade Complementar	150	Presencial	Presencial	Online
<b>TOTAL:</b>		<b>931</b>			

## 7. EMENTÁRIO

### COMUNICAÇÃO

Estuda o processo comunicativo em diferentes contextos sociais. Discute o uso de elementos linguísticos adequados às peculiaridades de cada tipo de texto e situação comunicativa. Identifica e reflete sobre as estratégias linguístico-textuais em gêneros diversificados da oralidade e da escrita.

### FUNDAMENTOS DA COZINHA PROFISSIONAL

Discute os fundamentos teóricos e práticos da gastronomia, com seus protagonistas e os principais movimentos. Apresenta as organizações da brigada de cozinha, os instrumentos e principais processos da gastronomia, como equipamentos e utensílios, terminologia culinária básica, técnicas de cortes e métodos de cocção.

### CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

Estuda o alimento, suas características físicas-químicas, nutricionais e tecnológicas de processamento, fundamentado na técnica dietética, nos processos culinários, nos indicadores de qualidade, nos métodos de conservação, na análise sensorial e na base de uma alimentação saudável do ponto de vista nutricional.

### HISTÓRIA E PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA

Problematiza os princípios básicos da gastronomia, terminologias e a construção histórica e cultural da alimentação e da gastronomia ocidental, com destaque para a brasileira.

### **CONTROLE HIGIÊNICO E SANITÁRIO DOS ALIMENTOS**

Trata da microbiologia e dos perigos na área de alimentos, das doenças de origem alimentar, enfatizando as fundamentações e aplicações do Programa de Boas Práticas de Fabricação/Procedimentos Operacionais Padronizados-BPF/POP, dos documentos e registros e dos sistemas de qualidade visando à segurança alimentar na manipulação de alimentos.

### **ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA**

Trata da construção do conhecimento antropológico e o objeto da antropologia. Analisa a constituição da sociedade brasileira em suas dimensões histórica, política e sociocultural; a diversidade da cultura brasileira e o papel dos grupos indígena, africano e europeu na formação do Brasil. Enfatiza o papel dos Direitos Humanos.

### **COZINHA TÉCNICA DE CARNES E AVES**

Trata dos princípios de identificação, manipulação, pré-preparo e preparo de carnes e aves, desenvolvendo produções culinárias, nos diversos serviços de alimentação, analisando os processos técnicos, culturais e tecnológicos do processamento destes alimentos.

### **COZINHA TÉCNICA DE PEIXES E FRUTOS DO MAR**

Discorre sobre os princípios de identificação, manipulação, pré-preparo e preparo de peixes e frutos do mar, desenvolvendo produções culinárias, nos diversos serviços de alimentação, analisando os processos técnicos, culturais e tecnológicos do processamento destes alimentos.

### ***GARDE MANGER***

Trata dos principais métodos de preparação, porcionamento e conservação de produções quentes e frias, montagem e finalização de pratos, das principais regras de manjedoura de *garde*, comida de dedo, queijos, charcutaria, azeites, molhos, saladas e coquetéis volantes.

### **PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS**

Trata dos controles gerenciais na hotelaria e restauração, desde os princípios do planejamento e da engenharia de cardápios, utilizando-se das fichas técnicas, ferramentas de controle e análise de custos, precificação de produtos e serviços.

### **SERVIÇO DE SALÃO, RESTAURANTES E EVENTOS**

Aborda as principais tipologias de serviços de restaurantes e de eventos, assim como os aspectos relacionados à apresentação e imagem pessoal e social dentro dos serviços de salão, utilizando-se da etiqueta no comportamento à mesa. Trata também das principais tipologias, dos processos de planejamento e da organização de eventos.

### **DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS**

Estuda temas relevantes da contemporaneidade como o processo de construção da cidadania e suas respectivas interfaces com os direitos humanos, ética e diversidade. Analisa as interferências antrópicas no meio ambiente e discute o desenvolvimento sustentável e o impacto das inovações tecnológicas. Aborda ainda tendências e diretrizes sociopolíticas, e questões de responsabilidade social e justiça.

### **PANIFICAÇÃO**

Analisa os princípios básicos da panificação, explorando a importância e o papel dos ingredientes nas diversas formulações dos pães, desenvolvendo técnicas e métodos de produção, utilizando equipamentos próprios e específicos da área. Trata ainda do papel do profissional e das exigências do mercado de trabalho.

### **CONFEITARIA**

Percorre a evolução histórica e prática da confeitaria. Explora como bases teóricas, princípios e técnicas da confeitaria clássica internacional, o desenvolvimento de suas produções e as novas tendências e técnicas da confeitaria contemporânea

### **COZINHA EUROPEIA**

Aborda o universo da cozinha clássica, suas características e particularidades regionais, assim como seus aspectos históricos, geográficos e culturais. Explora como os diversos países transformam seus alimentos e quais os produtos típicos de cada um deles.

### **BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES**



Discute os princípios básicos da vitivinicultura, os principais países produtores de vinhos e cervejas, faz a degustação, análise sensorial de vinhos e cervejas e os princípios básicos da harmonização entre os diversos alimentos e bebidas. Explora também outras bebidas como as destiladas, drinks e coquetéis, café, chás e infusões assim como seus processos de produção e características.

### **PLANEJAMENTO E GESTÃO EM GASTRONOMIA**

Apresenta os conceitos básicos na administração aplicados a negócios de alimentos e bebidas, abrangendo a gestão de processos com foco em fluxos operacionais e gestão organizacional. Propõe aprofundamento dos conceitos por meio da elaboração de fichas técnicas, estudo da atividade financeira e seus respectivos métodos de controle de custos.

### **COZINHA BRASILEIRA**

Discorre sobre a evolução da gastronomia brasileira por meio da história e das diversas influências socioculturais e suas contribuições na formação dos pratos típicos e identidade de cada região. Propõe desenvolvimento prático de vários pratos regionais, apresentando suas particularidades de preparo, ingredientes e produtos.

### **COZINHA INTERNACIONAL**

Apresenta diversas cozinhas internacionais, destacando aspectos históricos e características culturais específicas. Explora seus pratos típicos, bem como a diversidade de matérias-primas e métodos de preparo.

### **PROCESSO CRIATIVO EM GASTRONOMIA**

Conecta e atualiza temas da área de Gastronomia e discute a criação e o desenvolvimento de preparações culinárias nacionais, regionais ou internacionais a partir de grupos de produtos, utilizando e associando diferentes técnicas de manipulação, métodos de cocção e apresentações.

### **PROJETO EM GASTRONOMIA APLICADA**

Atividade interdisciplinar que envolve a aplicação prática de conhecimentos adquiridos e competências desenvolvidas no decorrer do curso, a partir de uma situação real de criação de projeto de gastronomia. O enfoque é dado à criatividade.

### **OPTATIVA**

A proposta curricular é marcada pela flexibilidade que se materializa na oferta de disciplinas Optativas, aumentando o leque de possibilidade de formação para os estudantes com disciplinas que visam agregar conhecimentos ao estudante e enriquecer o currículo permitindo a busca do conhecimento de acordo com o interesse individual.

### **ATIVIDADE COMPLEMENTAR**

As Atividades Complementares constituem **práticas acadêmicas obrigatórias**, para os estudantes dos cursos de graduação, em conformidade com a legislação que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Superior e com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Tem o propósito de enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional e estão formalizadas na Instituição por meio de Regulamento próprio devidamente aprovado pelas instâncias superiores, estando disponível para consulta.

## 8. METODOLOGIA, SISTEMA DE AVALIAÇÃO E DE FREQUÊNCIA

### Componente Curricular presencial

- **Metodologia:** O curso visa desenvolver os talentos e competências de seus estudantes para que se tornem profissionais éticos, críticos, empreendedores e comprometidos com o desenvolvimento social e ambiental. A aprendizagem é entendida como um processo ativo, por meio do qual conhecimentos, habilidades e atitudes são construídos pelo estudante a partir da relação que estabelece com o mundo e com as pessoas com quem se relaciona. As aulas são estruturadas de forma a garantir elementos didáticos significativos para a aprendizagem.
- **Avaliação e frequência:** A avaliação do desempenho escolar é realizada de forma continuada, por meio do uso de diferentes instrumentos de avaliação. Para aprovação, a Nota Final da disciplina deverá ser igual ou superior a 6,0 (seis), além da necessária frequência mínima de 75% da carga horária total da disciplina.

## 9. QUALIFICAÇÃO DOS DOCENTES

O corpo docente é constituído por professores doutores, mestres e especialistas e de reconhecida capacidade técnico-profissional, atendendo aos percentuais de titulação exigidos pela legislação.

No Anexo B, tem-se a relação dos professores que integram o corpo docente do curso.

## 10. INFRAESTRUTURA

Dentre os espaços mínimos apresentados nas sedes das Instituições encontram-se:

- Instalações administrativas para o corpo docente e tutorial e para o atendimento aos candidatos e estudantes;
- Sala(s) de aula para atender às necessidades didático-pedagógicas dos cursos ou encontros de integração;
- Recursos de Informática para o desenvolvimento de atividades diversas, com

acesso à internet;

- Áreas de convivência;
- Biblioteca: a consulta às bibliografias básica e complementar são garantidas na sua totalidade em bases de acesso virtuais disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem, página da biblioteca, área do aluno e acervos físicos. A IES e os polos contam com espaços de estudos. Desta forma, procura-se assegurar uma evidente relação entre o acervo com o Projeto Pedagógico do Curso, assim como manter uma constante atualização das indicações bibliográficas das disciplinas que compõem a estrutura curricular de cada curso. O acesso à informação é facilitado por serviços especializados, bem como pela disponibilização de computadores nas bibliotecas com acesso à Internet para execução de pesquisa e acesso à bases de periódicos indexados e portais de livros eletrônicos. As consultas aos acervos local e online estão disponíveis por meio da página da biblioteca no endereço:

[https://servicos.unifg.edu.br/central\\_atendimento/biblioteca/default.asp](https://servicos.unifg.edu.br/central_atendimento/biblioteca/default.asp)

- Laboratórios didáticos especializados e profissionais: de acordo com o(s) curso(s) ofertado(s), deverão constar laboratórios didáticos específicos em consonância com a proposta pedagógica do curso.

Conheça os locais de oferta do curso, para todas as modalidades, no site institucional: <https://unifg.edu.br/graduacao-tradicional/>

## ANEXO A – ATOS AUTORIZATIVOS DO CURSO E ÚLTIMOS RESULTADOS DE AVALIAÇÕES REALIZADAS PELO MEC

Modalidade/Local de Oferta	Ato Autorizativo - Criação	Último Ato Autorizativo (Reconhecimento ou Renovação de Reconhecimento)	Conceito de Curso (CC)	ENADE	Conceito Preliminar de Curso (CPC)

		o)			
Presencial/Campus Piedade	Nº 12 de 14/01/2010	Nº 706 de 10/11/2016	5	2	3

**ANEXO B – RELAÇÃO DOS PROFESSORES QUE INTEGRAM O CORPO DOCENTE DO CURSO**

Nome do Docente	Titulação	Regime de Trabalho
Erick Buarque	Mestre	Tempo Integral
Waléria Guerreiro	Doutora	Tempo Integral
Erica Paes	Mestre	Tempo Integral
Amanda Vogas	Especialista	Horista
Andréa Gusmão	Especialista	Horista
Ana Carolina Marcovitch	Especialista	Horista