

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA



EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS

**BRUSQUE (SC)
2012**

SUMÁRIO

| | |
|---|-----------|
| 1ª FASE | 3 |
| 01 – HISTÓRIA DA GASTRONOMIA..... | 3 |
| 02 – CIÊNCIA DOS ALIMENTOS E NUTRIÇÃO | 3 |
| 03 – TÉCNICAS CULINÁRIAS BÁSICAS | 3 |
| 04 – HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS | 4 |
| 05 – QUÍMICA CULINÁRIA..... | 4 |
| 06 – LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTO | 4 |
| 2ª FASE | 5 |
| 07 – TÉCNICAS CULINÁRIAS AVANÇADAS | 5 |
| 08 – SERVIÇOS DE BAR E RESTAURANTE..... | 5 |
| 09 – FILOSOFIA..... | 5 |
| 10 – COZINHA QUENTE | 6 |
| 11 – MARKETING EM GASTRONOMIA..... | 6 |
| 12 – GESTÃO DE PESSOAS | 6 |
| 3ª FASE | 6 |
| 13 – COZINHA FRIA | 6 |
| 14 – PANIFICAÇÃO | 7 |
| 15 – COZINHA BRASILEIRA | 7 |
| 16 – COZINHA FRANCESA..... | 7 |
| 17 – ENOLOGIA..... | 7 |
| 18 – LOGÍSTICA DE COMPRAS | 8 |
| 4ª FASE | 8 |
| 19 – PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO | 8 |
| 19 – CONFEITARIA | 8 |
| 20 – COZINHA ITALIANA | 8 |
| 21 – COZINHA DAS AMÉRICAS | 9 |
| 22 – COZINHA DO MAR | 9 |
| 23 – SOCIOLOGIA..... | 9 |
| 5ª FASE | 9 |
| 24 – ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS EM GASTRONOMIA..... | 9 |
| 25 – GASTRONOMIA DIET E LIGHT | 10 |
| 26 – COZINHA ORIENTAL | 10 |
| 27 – COZINHA MEDITERRÂNEA..... | 10 |
| 28 – EMPREENDEDORISMO..... | 10 |
| 29 – RESPONSABILIDADE SÓCIO-AMBIENTAL | 11 |
| DISCIPLINAS OPATIVAS | 11 |
| 01 – LIBRAS..... | 11 |

1ª FASE

01 – HISTÓRIA DA GASTRONOMIA

Carga Horária: 60h
Total de Créditos: 04

EMENTA

A gastronomia e a cultura: sua história, seu simbolismo, sua arte e evolução através dos tempos e a importância de seu conhecimento na formação dos profissionais na área gastronômica. História da alimentação do homem. Surgimento dos modelos alimentares: do alimento à alimentação. A transformação da alimentação devido à evolução mundial. A superação do modelo alimentar europeu.

02 – CIÊNCIA DOS ALIMENTOS E NUTRIÇÃO

Carga Horária: 60h
Total de Créditos: 04

EMENTA

Noções sobre ciência e tecnologia de carnes, leites, cereais, frutas, hortaliças, óleos, gorduras e de seus respectivos derivados. Principais reações ocorridas durante o processamento de alimentos. Aditivos alimentares. Introdução sobre nutrição e alimentação. Grupos de alimentos. Função dos nutrientes no organismo. Fatores intrínsecos e extrínsecos que interferem no valor nutritivo dos alimentos. Leis da alimentação. Guias alimentares. Hábitos alimentares.

03 – TÉCNICAS CULINÁRIAS BÁSICAS

Carga Horária: 75h
Total de Créditos: 05

EMENTA

Estudo do fluxo da cozinha. Cargos, funções e atribuições do setor de cozinha. Identificação dos diversos tipos de equipamentos e utensílios desenvolvendo habilidades com os mesmos. Técnicas de trabalho de cozinha (técnicas de pré-preparo e preparo dos alimentos; métodos de cocção; montagem, apresentação e decoração de pratos). Conhecimento dos diversos tipos de condimentos, especiarias e ervas aromáticas. Conhecimento, classificação e preparação dos caldos e dos molhos básicos.

04 – HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

Carga Horária: 60h
Total de Créditos: 04

EMENTA

Doenças veiculadas por alimentos. Limpeza e higiene. Qualidade da água. Manipulação segura do alimento. Principais métodos de conservação de alimentos através do frio e calor. Principais sistemas de controle de qualidade dos alimentos. Controle de pragas. Tratamento e destino dos resíduos dos alimentos.

05 – QUÍMICA CULINÁRIA

Carga Horária: 30h
Total de Créditos: 02

EMENTA

Propriedades físico-químicas da água. A água na composição dos alimentos. Transformações decorrentes de ação enzimática, resfriamento, congelamento e cozimento. Oxidação de gorduras e proteínas dos alimentos. Pardeamento. Importância dos taninos e quinonas. Flavorização: composição de sabor. Conservação e propriedades organolépticas dos conservantes. Carne: composição protéica e lipídica, sabor e textura. Compostos amiláceos e espessantes. Pigmentos e corantes.

06 – LEITURA E PRODUÇÃO DE TEXTO

Carga Horária: 30h
Total de Créditos: 02

EMENTA

Leitura analítica e crítica. Gêneros textuais. Interpretação e organização do texto científico. Estruturação do texto acadêmico com ênfase nos aspectos de argumentação, coesão, coerência e correção gramatical. Desenvolvimento das habilidades linguísticas. Oralidade.

2ª FASE

07 – TÉCNICAS CULINÁRIAS AVANÇADAS

Carga Horária: 90h
Total de Créditos: 06

EMENTA

Conhecimento dos diversos tipos de carnes utilizados em culinária; Classificação das carnes de acordo com sua origem; As carnes bovinas, os cortes mais importantes, as partes menos conhecidas e sua utilização; As carnes suínas: sua utilização, tanto nos embutidos, como na cozinha; As carnes ovinas e caprinas; As aves; As técnicas de preparação dos diferentes tipos de carnes; Elaboração de pratos utilizando os diversos tipos de carnes. A elaboração e o cozimento de pescados através da execução de preparações que exaltam suas características mais importantes.

08 – SERVIÇOS DE BAR E RESTAURANTE

Carga Horária: 60h
Total de Créditos: 04

EMENTA

Estudo do perfil do profissional de serviços de alimentos e bebidas. Tipos e regras de serviço de restaurante. Serviços de bar ligados ao restaurante: aperitivo, café, digestivos e happy hour. Serviços de bebidas. Classificação dos coquetéis. Materiais necessários para estruturação do bar. Noções de produção das bebidas: coquetéis, short drinks, long drinks, drinks montados, mexidos e batidos, lanches e branchs.

09 – FILOSOFIA

Carga Horária: 30h
Total de Créditos: 02

EMENTA

Introdução à Filosofia. Filosofia Política. Filosofia da Ciência. Lógica. Teoria do Conhecimento. Correntes Filosóficas Contemporâneas.

10 – COZINHA QUENTE

Carga Horária: 60h

Total de Créditos: 04

EMENTA

Seleção de molhos bases como bechamel, tomates, roti, manteigas e caldos de carne, galinha, peixe e legumes. Técnicas de Preparação com molhos bases. Técnicas de corte, limpeza, desossa de carnes e aves. Avaliação da qualidade dos produtos e critérios de escolha. Materiais a serem utilizados e suas devidas funções.

11 – MARKETING EM GASTRONOMIA

Carga Horária: 30h

Total de Créditos: 02

EMENTA

O papel do marketing nas organizações e na sociedade; satisfação, valor e retenção do cliente. Pesquisa de marketing. P ambiente de marketing. O comportamento do consumidor. Segmentação do mercado. Posicionamento e diferenciação da oferta de marketing. Composto de marketing.

12 – GESTÃO DE PESSOAS

Carga Horária: 30h

Total de Créditos: 02

EMENTA

Conceitos básicos. Teorias da decisão. Modelo de gestão integrada. Cenários, mudanças e conflitos. Criatividade. A qualidade de vida no trabalho. Flexibilização da legislação trabalhista. Trabalhador emergente. Gestão do capital intelectual e sistema de compensação estratégico.

3ª FASE

13 – COZINHA FRIA

Carga Horária: 60h

Total de Créditos: 04

EMENTA

Saladas: higienização e preparação de saladas clássicas e contemporâneas. Emulsões e molhos clássicos: temporários, semi-permanentes e permanentes, com elaboração de vinagretes variadas, maionese, aiolli, chutney, mostarda, entre outros. Preparo de canapés.

14 – PANIFICAÇÃO

Carga Horária: 60h

Total de Créditos: 04

EMENTA

Propriedades químicas e interações entre os constituintes das matérias-primas, empregadas na indústria de pães, massas e biscoitos. Técnicas culinárias para a produção e decoração de pães doces e salgados e outras massas alimentícias para compor um cardápio.

15 – COZINHA BRASILEIRA

Carga Horária: 60h

Total de Créditos: 04

EMENTA

A cozinha brasileira: Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul. Influências gastronômicas das diferentes etnias formadoras da população brasileira. Técnicas de identificação e preparo de produções culinárias regionais típicas brasileiras. Comparação das diferentes técnicas e alimentos utilizados pelas diferentes regiões. As peculiaridades da cozinha brasileira.

16 – COZINHA FRANCESA

Carga Horária: 30h

Total de Créditos: 02

EMENTA

Estudo teórico e prático da Culinária Francesa. História, evolução, propagação e influência na gastronomia mundial. Gastronomia tradicional das principais regiões da França. Estudo dos principais produtos alimentícios originalmente produzidos na França.

17 – ENOLOGIA

Carga Horária: 60h

Total de Créditos: 04

EMENTA

Histórico da enologia. Processo de produção do vinho. Tipos e classificação de vinhos nacionais e estrangeiros. Estocagem e combinação vinhos/alimentos. Harmonização enogastrômica. Funções, atribuições e perspectivas profissionais do sommelier. Características da degustação e do degustador. Técnicas de degustação: aspectos visual, olfativo e gustativo com suas específicas análises sensoriais. Decantação e serviço de mesa.

18 – LOGÍSTICA DE COMPRAS

Carga Horária: 30h
Total de Créditos: 02

EMENTA

Conhecimento de logística e compras com suas origens históricas. Administração do recebimento, armazenamento, produção, distribuição das compras. Custos diretos e indiretos que afetam as compras e a lucratividade. Montagem de cozinha com seus devidos equipamentos.

4ª FASE

19 – PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO

Carga Horária: 30h
Total de Créditos: 02

EMENTA

Conceitos fundamentais de planejamento de cardápios. Aspectos básicos estruturantes e tipológicos na elaboração de cardápios. Ficha técnica de preparação. Tipos de cardápios em relação à oferta (custos) e a procura (variedades de pratos). Distribuição percentual de tipos de alimentos: carnes, aves, peixes, frutos do mar, verduras, legumes, sopas, entre outros. Escolha e elaboração de um cardápio. Confeção de cardápios: semanal, quinzenal, mensal. Análise dos cardápios elaborados. Lista de compras e confecção. Aquisição dos gêneros e estocagem.

20 – CONFEITARIA

Carga Horária: 66h
Total de Créditos: 04

EMENTA

Massas básicas tortas. Cremes base. Temperagem chocolate. Massas básicas bolos. Massas básicas doces. Doces clássicos. Montagem tortas. Montagem doces. Caldas. Coberturas.

21 – COZINHA ITALIANA

Carga Horária: 60h
Total de Créditos: 04

EMENTA

Região Norte: culinária e aspectos regionais. Região Sul: culinária e aspectos regionais. Região Litorânea: culinária e aspectos regionais. Ilhas da Sardenha e Sicília: culinária e aspectos regionais. Elaboração e preparação de pratos típicos.

22 – COZINHA DAS AMÉRICAS

Carga Horária: 60h
Total de Créditos: 04

EMENTA

Cozinhas Estadunidense, Mexicana, Cubana, Venezuelana, Colombiana, Argentina, Uruguaia, Chilena e de países com influência gastronômica de colonizadores e imigrantes. Turismo e pratos representativos. Ornamentos, arranjos e modos de servir. Técnicas de conservas caseiras, embalagem e congelamento de alimentos.

23 – COZINHA DO MAR

Carga Horária: 60h
Total de Créditos: 04

EMENTA

Limpezas e cortes de peixes e frutos. Técnicas de desossa. Espécies de peixes e frutos do mar. Preparações culinárias a base de peixes e frutos do mar.

24 – SOCIOLOGIA

Carga Horária: 30h
Total de Créditos: 02

EMENTA

Introdução ao pensamento sociológico. Cultura e sociedade. Ideologia. Sociologia do trabalho. Características da Sociedade Moderna e Pós-Moderna. Racismo, preconceito e relações étnico-raciais. Redes Sociais.

5ª FASE

25 – ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS EM GASTRONOMIA

Carga Horária: 60h
Total de Créditos: 04

EMENTA

Conceitos de planejamento de eventos. Classificação e tipologia dos eventos. As ferramentas e as fases do planejamento. Organização e recursos humanos, financeiros e materiais na execução dos eventos. A montagem do evento. Tipos de serviços para eventos. Planejamento de kit banquete (banquetes, coquetéis, coffee break, café da manhã e ceias). Noções básicas sobre cerimonial, protocolo e etiqueta. Conduta em eventos.

26 – GASTRONOMIA DIET E LIGHT

Carga Horária: 30h
Total de Créditos: 02

EMENTA

Definição de produtos diet e light e suas diferenças. Estudo do mercado dos produtos light. Realização de preparações da cozinha light: molhos, entradas, pratos principais e sobremesas. Estrutura dos alimentos.

27 – COZINHA ORIENTAL

Carga Horária: 60h
Total de Créditos: 04

EMENTA

Contextos sociais e alimentares da culinária asiática, com foco na gastronomia da China, Japão e Vietnã. Ingredientes, técnicas e métodos de preparações típicas. Equipamentos, utensílios e sua manutenção.

28 – COZINHA MEDITERRÂNEA

Carga Horária: 60h
Total de Créditos: 04

EMENTA

Cozinha Mediterrânea: histórico, matéria-prima, técnicas e elaboração de cardápios da cozinha internacional contemporânea mediterrânea. Aspectos étnicos da culinária mediterrânea e sua influência no Brasil.

29 – EMPREENDEDORISMO

Carga Horária: 60h
Total de Créditos: 04

EMENTA

O empreendedor. Importância do empreendedor na sociedade. Empreendedorismo e Intraempreendedorismo. Atitudes e características empreendedoras. Ciclo de vida organizacional. Desenvolvimento da capacidade empreendedora. O papel da administração financeira e do administrador financeiro. Administração financeira de curto prazo. Fontes de financiamento de curto prazo.

30 – RESPONSABILIDADE SÓCIO-AMBIENTAL

Carga Horária: 30h

Total de Créditos: 02

EMENTA

Evolução dos conceitos de responsabilidade social e ambiental. Princípios e dimensões da sustentabilidade. Eco-competitividade. Gestão ambiental e desenvolvimento de sociedades sustentáveis.

DISCIPLINAS OPATIVAS

01 – LIBRAS

Carga Horária: 30h

Total de Créditos: 02

EMENTA

Introdução à Língua de Sinais e a educação para pessoas surdas nas dimensões básicas do saber, do fazer e do ser. A educação inclusiva como espaço interdisciplinar nos discursos sobre diversidade e identidade. Os efeitos no cotidiano escolar e nas práticas pedagógicas, construídas na Educação Básica.