

# **CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA**



## **EMENTÁRIO DAS DISCIPLINAS**

**BRUSQUE (SC)  
2012**

## SUMÁRIO

<b>1ª FASE</b> .....	<b>3</b>
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
<b>2ª FASE</b> .....	<b>5</b>
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
<b>3ª FASE</b> .....	<b>6</b>
13 – COZINHA FRIA .....	6
14 – PANIFICAÇÃO .....	7
15 – COZINHA BRASILEIRA .....	7
16 – COZINHA FRANCESA.....	7
17 – ENOLOGIA.....	7
18 – LOGÍSTICA DE COMPRAS .....	8
<b>4ª FASE</b> .....	<b>8</b>
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
<b>5ª FASE</b> .....	<b>9</b>
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
<b>DISCIPLINAS OPATIVAS</b> .....	<b>11</b>
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.