

➔ 1ª Semestre – Módulo I

Disciplinas	Carga Horária Semestral
Introdução à gastronomia.	54
Anatomia e Fisiologia da Digestão	72
Matemática Financeira e Gerência Financeira e Contábil	36
Fundamentos de Cozinha e Cardápios.	72
Português instrumental	36
Língua estrangeira moderna instrumental I	36
Informática Instrumental	36
Práticas e Projetos I	54
Total de Carga Horária	396

➔ 2ª Semestre – Módulo II

Disciplinas	Carga Horária Semestral
Química de Alimentos.	54
Microbiologia e Higiene de Alimentos	54
Saúde Pública	36
Técnica Dietética.	72
Administração de UAN's.	36
Cozinha Fria, Vegetais e Carnes	54
Língua estrangeira moderna instrumental II	36
Práticas e Projetos II	54
Total de Carga Horária	396

➔ 3ª Semestre – Módulo III

Disciplinas	Carga Horária Semestral
Gestão de RH e Segurança do Trabalho	36
Panificação	72
Planejamento Estratégico e Gestão da Qualidade	
Total	36
Logística e Suprimentos	36
Confeitaria	72
Enologia e Bebidas	54
Gestão de Eventos, Etiqueta e Cerimonial.	36
Práticas e Projetos III	54
Total de Carga Horária	396

➔ 4ª Semestre – Módulo IV

Disciplinas	Carga Horária semestral
Cozinha Avançada	54
Cozinha Européia e Mediterrânea	54
Cozinha Asiática, Judaica e Árabe	54
Cozinha Brasileira	54
Cozinha das Américas	54

EMENTAS

TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

Cozinha e Confeitaria Light e Diet	54
Práticas e Projetos IV	90
Total de Carga Horária	414

➤ Diploma - Tecnólogo em Gastronomia

Disciplinas do Currículo Pleno	1602
Atividades Técnico-científico-culturais	80
Carga Horária Total	1682h

EMENTAS→ **1º SEMESTRE – MÓDULO I**

Introdução a Gastronomia	1ºSem/3/54
EMENTA	
História e Fundamentos da Gastronomia. A Gastronomia no Brasil. Cultura Gastronômica. Diferentes técnicas utilizadas pelo homem na produção culinária ao longo do tempo. Terminologia técnica empregada na Gastronomia.	

Anatomia e Fisiologia da Digestão	1ºSem/4/72
EMENTA	
O Corpo Humano – sistemas e mecanismos biológicos da alimentação. O Sistema Digestório e Metabolismo: reações de anabolismo e de catabolismo. Energética Alimentar: Aporte Energético dos Alimentos; Consumo e Padrão Alimentar Diário; Termodinâmica da Alimentação; Calorias dos Alimentos e IMC. Alimentação e Saúde do Corpo Humano. Fisiologia Pós-Alimentar: Bem-estar e Interações entre Nutrientes. Necessidades Nutricionais aproximadas por faixa etária. Fontes e disponibilidade dos Nutrientes e Saúde Humana.	

Matemática Financeira e Gerência Financeira e Contábil	1ºSem/2/36
EMENTA	
Termos da linguagem contábil e financeira. Contabilidade: inventários e integração com o gerenciamento financeiro. Principais documentos de receita. Os principais postos de receita na empresa de alimentação. Operação de caixa: Responsabilidade, abertura, fechamento de caixa e transferência de receita. Balanço Operacional. Planejamento e exercícios de fluxo de caixa: Fluxos de faturamento e receita, custos e despesas. Posicionamentos contábil e financeiro e tomada de decisão sobre o demonstrativo de resultados. Objetivos e importância da Controladoria.	

Fundamentos de Cozinha e Cardápio	1ºSem/4/72
EMENTA	
Definição, formato, composição e preços em Menus e Cardápios segundo o padrão de qualidade definido pelo estabelecimento. Avaliação diagnóstica de clientela e região para estabelecimento de preços. Aspecto Visual de Cardápios e Menus: Quantidade de produtos, ordenação técnica, diagramação e apresentação visual do material gráfico. Cardápios especiais para crianças, adolescentes, adultos e	

EMENTAS
TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

terceira idade. Carta e fichas técnicas de Bebidas e de Vinhos. Base de cálculo de *couvert* médio. Alimentos: Cor, Aroma, Sabor e Imaginário. Estilismo gastronômico: refeições, interações sociais e referências estéticas. Culinária, Cultura e Relações Estéticas.

Português Instrumental

1ºSem/2/36

EMENTA

Estrutura da Língua Portuguesa. Interpretação e produção de textos.

Língua Estrangeira Moderna I

1ºSem/2/36

EMENTA

Fonética e fonologia; Noções gramaticais em contextos específicos; Falsos cognatos; Formação de palavras; Léxico voltado ao turismo; Interpretação de textos.

Informática Instrumental

1ºSem/2/36

EMENTA

Área de transferência. Gerenciamento de Arquivos; Softwares aplicativos: editor de texto, planilha eletrônica e software de apresentação. Internet: histórico e evolução. Aplicação dos recursos da Internet no ambiente corporativo. Mecanismos de Busca e Aplicativos WEB. Disciplina de caráter prático, sendo suas aulas ministradas em laboratório de informática.

Práticas e Projetos I

1ºSem/3/54

EMENTA

Instrumentação, Demonstração e Experimentação em Gastronomia, tendo por base as demais áreas estudadas no semestre.

→ 2º SEMESTRE – MÓDULO II**Química de Alimentos**

2ºSem/3/54

EMENTA

Componentes químicos dos principais alimentos. Soluções e transporte de nutrientes. Bases Químicas dos processos de Regulação estrutural e funcional. Metabolismo energético: principais grupos de alimentos (carboidratos, lipídeos e proteínas). Transformações Bioquímicas dos alimentos nas fases de anabolismo e catabolismo.

Microbiologia e Higiene de Alimentos**2ºSem/3/54****EMENTA**

Grupos, classificação e multiplicação de microrganismos importantes em alimentos: bactérias, bolores e leveduras, protozoários e vírus; Fisiologia e características morfológicas e tintoriais; Fatores que interferem na multiplicação dos microrganismos em alimentos. Microbiologia de carne, pescado, leite e derivados, frutas, verduras e hortaliças. Processos de esterilização e pasteurização. Prática – simulação de contaminação (placas); Efeitos dos sobre a morte de microrganismos e retenção de nutrientes. Boas práticas de higiene e manipulação de matérias primas e produtos elaborados. Temperatura de conservação, e os riscos de contaminação e a prevenção. Legislação sanitária.

Saúde Pública**2ºSem/2/36****EMENTA**

Política e Legislação de Saúde. Saúde e Sociedade. Ações Estratégicas de Atenção. Compreensão da Saúde como processo social e processo saúde-doença. Discussão da estrutura Social. Capacitação Ética-pedagógica.. A Estratégia de Saúde Pública no contexto do SUS, sistema de saúde suplementar e medicina privada. Seminários temáticos.

Técnica Dietética**2ºSem/4/72****EMENTA**

Alimentação e Alimentação saudável. Metabolismo e Nutrientes: Micro e Macronutrientes – combinações, equilíbrio alimentar e necessidades nutricionais. Dietas especiais. Alimentos funcionais; Substâncias antioxidantes. Digestão, intolerâncias e alergias. Utilização dos nutrientes. Exigências nutricionais nas diversas fases da vida. Exigências nutricionais correlacionadas às atividades e profissões.

Administração de Unidades de Alimentação e Nutrição**2ºSem/2/36****EMENTA**

Organizações e Serviços de Alimentação: administração e gerência. Logística e expectativas em processos e Plano de negócios empresariais em serviços de alimentação. Informatização e controle. Relações: contábeis, com fornecedores e clientes. Sistemas de compras, transporte e recebimento de mercadorias: Periodicidade, Estoque e previsibilidade, estocagem e controle de estocagem, sistemas de entrega.

Cozinha Fria, Vegetais e Carnes**2ºSem/3/54****EMENTA**

Cultura, Conceito e Dinâmica de Cozinha Fria. Petiscos, saladas e molhos. Compra, classificação, estocagem e manipulação de carnes e de vegetais. Temperos e preparos. Técnicas de conservas caseiras, embalagem e congelamento de alimentos.

Língua Estrangeira Moderna II**2ºSem/2/36****EMENTA**

Fonética e fonologia; Noções gramaticais em contextos específicos; Falsos cognatos; Formação de palavras; Léxico voltado ao turismo; Interpretação de textos.

Práticas e Projetos II**2ºSem/3/54****EMENTA**

Instrumentação, demonstração e experimentação em Gastronomia, tendo por base as demais áreas estudadas no semestre.

→ 3º SEMESTRE – MÓDULO III**Gestão de RH e Segurança do Trabalho****3ºSem/2/36****EMENTA**

Legislação Trabalhista, Regulamentos e Normas – Plano de Carreira, Pessoal e Salários. Sistemas de Gerenciamento de Seleção a Avaliação. Organização, condições, duração e avaliação do trabalho. Descanso remunerado - Repouso e férias. Direitos trabalhistas e Sindicato – relações com a empresa. Previdência social e sistemas e planos de saúde. A gestão de pessoas e equipes e Educação Corporativa. Prevenção e saúde no trabalho. Ergonomia e DORT. Exames de saúde para admissão, mudança de função, afastamento do trabalho e demissão. Segurança do Trabalho: Legislação e NRs 6 e 7. Normas de segurança no trabalho e de prevenção de incêndios. Acidente de trabalho – causas e consequências de na empresa de serviços de alimentação. Comissão Interna de Prevenção de Acidentes (CIPA).

Panificação**3ºSem/4/72****EMENTA**

Cardápio de padaria - Brioche e patê à choux. Pães festivos: panetone, roscas e stollen. Vinnoiserie: Plunder, croissants, danish. As técnicas de

EMENTAS

TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA

preparo de diversos tipos de pães nacionais e internacionais: Massas com e sem levadura. Café da manhã e coffee break – Tortas e Bolos. As possibilidades de enriquecer um cardápio com pães. Os pães durante a refeição e no preparo de receitas em um restaurante. Técnicas de conservas caseiras, embalagem e congelamento de alimentos.

Planejamento Estratégico e Gestão de Qualidade Total 3ºSem/2/36

EMENTA

Missão e Visão empresarial. Gestão e gerência. Conceito de prazo – imediato, curto, médio e longo prazo. Patrimônio físico e contábil: Inventários contábeis e Planejamento administrativo. Técnicas de treinamento e sistemas de avaliação de desempenho. Sistemas ISO. Monitoramento em compra, transporte, estoque e venda.

Logística e Suprimentos 3ºSem/2/36

EMENTA

Logística Empresarial, Planos e Expectativas do Negócio. A compra, o Transporte, o Giro, a Estocagem (técnicas de conservas caseiras, embalagem e congelamento de alimentos) e a Venda. Entrega. Realidade de Mercado e adequação do Negócio.

Confeitaria 3ºSem/4/72

EMENTA

Doces e salgados: preparos, técnicas e receitas com diferentes recheios e massas. Ornatações e arranjos. Combinações e sequência de servir. Técnicas de conservas caseiras, embalagem e congelamento de alimentos.

Enologia e Bebidas 3ºSem/3/54

EMENTA

Conceito de Vinho, de Vinicultura e seus tipos. Conceitos de Bebidas, culturas e seus tipos. Enogastronomia no mundo. Principais bebidas e be características. Turismo, Vinhos e Bebidas. O clima e a produção de be
Compra, transporte, armazenagem e venda. Modos de preparo e de s
Combinações e variações alternativas. Conceito, finalidade e como
Cartas de Vinho.

Gestão de Eventos, Etiqueta e Cerimonial 3ºSem/2/36

EMENTA

Planejamento, Organização – Gestão e Gerências, Marketing e Avaliação de Eventos. Catering e serviços de alimentação coletiva –

transportes, armazenamento, manipulação, arranjos e modos de servir em casamentos, festas, aniversários, batizados, coquetel, coffee break, brunch e banquete. Conceito e relações de Delivery. Etiqueta e Cerimonial: Protocolo, convites e convidados. Organização e desenvolvimento de Sessões e Eventos. Organização e distribuição de Bandeiras, Hinos e demais músicas e vídeos. Recepção de Autoridades e Homenageados.
Discursos e homenagens. Cardápios e Trajes.

Práticas e Projetos III**3ºSem/3/54**

EMENTA

Instrumentação, Demonstração e Experimentação em Gastronomia, tendo por base as demais áreas estudadas no semestre.

→ 4º SEMESTRE – MÓDULO IV**Cozinha Avançada****4ºSem/3/54**

EMENTA

Alternativas e inovações tecnológicas e técnicas profissionais. Equipamentos e instrumentos de medição, materiais e ferramentas modernos e adequados às exigências de mercado. Elaboração e aplicação em receitas. Refinamento sobre receitas com carnes, legumes e cereais. Classificação e combinações com especiarias, condimentos e plantas aromáticas. Molhos modernos. Caldos de cozimento e a importância do colágeno. O Prato – Preparo, manipulações e modos de servir.

Cozinha Européia e Mediterrânea**4ºSem/3/54**

EMENTA

Conceitos da Cozinha Europeia - Italiana, Francesa, Ibérica, países do leste europeu e Mediterrânea. Combinações, técnicas de preparo e alternativas de ingredientes básicos, e cocção. História dos principais pratos. Evolução, propagação e influência na gastronomia mundial. Correlação entre alimentação, cozinha, gastronomia e tipo de sociedade: diversos modelos de consumo e diversas identidades culturais e religiosas. Importância da Cozinha Mediterrânea como base de convergência da cozinha Europeia e Oriental. Técnicas de conservas caseiras, embalagem e congelamento de alimentos.

Cozinha Asiática, Judaica e Árabe**4ºSem/3/54**

EMENTA

Ingredientes básicos, técnicas de preparo, cocção, modos de servir e conceitos em Cozinhas: Chinesa, Japonesa, Tailandesa e Indiana; Judaica; Árabe. Cultura e História dos principais pratos. Turismo, Evolução e propagação mundial. Técnicas de conservas caseiras, embalagem e congelamento de alimentos.

Cozinha Brasileira

4ºSem/3/54

EMENTA

Focos regionais – Norte, Nordeste, Centro-Oeste, Sudeste e Sul: do preparo à finalização de produtos. Estilo gastronômico peculiar a cada cozinha. Comparação das diferentes técnicas e alimentos utilizados pelas diferentes regiões. Pratos e festas típicas - Turismo gastronômico brasileiro. Técnicas de conservas caseiras, embalagem e congelamento de alimentos.

Cozinha das Américas

4ºSem/3/54

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.

Cozinha e Confeitaria Light e Diet

4ºSem/3/54

EMENTA

Conceitos de Diet e de Light. Alimentos e cardápios Dietéticos e Light. Alimentação hospitalar. Técnicas de conservas caseiras, embalagem e congelamento de alimentos.

Práticas e Projetos IV

4º.Sem/5/90

EMENTA

Instrumentação, Demonstração e Experimentação em Gastronomia, tendo por base as demais áreas estudadas no semestre.