

## EMENTAS DO CURSO DE TECNÓLOGO EM GASTRONOMIA

1º PERÍODO	
DISCIPLINAS	EMENTAS
História da Tecnologia de Alimentos e Gastronomia	Cultura alimentar mundial; mudanças na alimentação do homem através dos tempos; diferentes técnicas empregadas pelo homem na produção culinária através das diferentes épocas da evolução gastronômica; Técnicas básicas de cocção, congelamento e resfriamento. Transformação dos momentos da alimentação – <i>fast food</i> e <i>slow food</i> .;Tipologias de restaurantes e serviços.
Higiene e Manipulação de Alimentos	Conceitos de higiene e segurança alimentar; contaminantes dos alimentos; legislação pertinente à produção de alimentos; qualidade de matérias-primas; doenças transmitidas por alimentos; boas práticas de manipulação e processamento de alimentos. Microrganismos, bactérias, vírus, fungos e doenças veiculadas por alimentos.
Habilidades Básicas de Cozinha	Técnicas básicas da cozinha clássica e moderna; utilização correta de utensílios e equipamentos de cozinha; funcionamento e organização da cozinha; técnicas de cortes e preparo de alimentos; métodos de cocção; métodos de manuseio e conservação de alimentos; preparação e confecção de pratos de carnes, aves e peixes; técnicas e procedimentos de preparos de molhos (fundos, ligas, aromáticos e embelezadores); funcionamento e organização da cozinha (mise in place).
Elementos de Nutrição	Nutrientes: funções, fontes, carência e excesso; digestão e absorção de nutrientes; Metabolismo básico; pirâmide alimentar.
Comunicação Empresarial	Norma padrão e não padrão da língua portuguesa: Língua - linguagem, fala. Comunicação – funções da linguagem, níveis de linguagem, variações linguísticas. Gramática – internalizada e normativa. O aspecto semântico das palavras; redação comercial Tipologia textual com ênfase

	em comunicação técnica/comercial. Leitura e Produção de textos técnicos/comerciais e informativos/instrucionais; norma de apresentação de trabalhos acadêmicos e científicos.
Relações Interpessoais e Gastronomia	Conhecimento básico das ciências sociais; níveis sociais; tipos de poder; seleção de recursos humanos.
Identificação dos Alimentos	Classificação dos alimentos quanto à sua Natureza; rotulagem nutricional segundo a ANVISA; tipos de embalagem de matéria-prima e de produtos.
<b>2º PERÍODO</b>	
<b>DISCIPLINAS</b>	<b>EMENTAS</b>
Cozinha Italiana	Diversidade cultural da alimentação italiana e a sua influência gastronômica; produção e técnicas de preparo de pratos da cozinha regional italiana.
Cozinha Diet e Light	Alimentos <i>diet</i> e <i>light</i> ; cozinha <i>diet</i> ; cozinha <i>light</i> ; transformação de receitas; patologias e restrições dietéticas; tipos de alimentação alternativa.
Cozinha Brasileira (Norte e NE)	Técnicas de preparos dos pratos típicos da culinária do Norte e Nordeste do Brasil; cultura gastronômica da Amazônia; influência gastronômica da culinária nortista e nordestina no Brasil; técnicas, estudos e preparo dos pratos típicos de Rondônia.
Cozinha Brasileira (centro-sul)	Técnicas de preparo de pratos da cozinha regional brasileira, regiões Sul, Sudeste e Centro-Oeste; origens e influências da cozinha brasileira; cultura e história da cozinha brasileira.
Arranjo físico, Equipamentos e Manutenção	Identificar os componentes físicos de unidades de produção de alimentos segundo a legislação vigente. Conhecer equipamentos e utensílios de cozinha; dimensionar equipamentos de espaços gastronômicos.
Logística	Política de compras e abastecimento: recepção de mercadoria, controle de estoque, controle de fornecedor, redução de custos.
<b>3º PERÍODO</b>	
<b>DISCIPLINAS</b>	<b>EMENTAS</b>

Custos em gastronomia	Rotinas e cálculos de compras; controle de estoque; mix de vendas; supervisão de vendas; matemática financeira, ficha técnica.
Cozinha Mediterrânea	Diversidade cultural da alimentação mediterrânea e a sua influência gastronômica; técnicas de preparo e produção de pratos típicos da cozinha Espanhola, Árabe, Africana e Portuguesa.
Panificação	Etapas de produção de padarias; técnicas básicas de preparação de pães e salgados; manuseio de equipamentos utilizados em panificação; processos de fermentação.
Cozinha Asiática	Identificar a diversidade cultural da alimentação japonesa, chinesa, tailandesa e indiana e suas influências gastronômicas; produção e técnicas de preparo de pratos da cozinha asiática.
Eventos Gastronômicos	Conceitos e tipos de eventos. Planejamento, organização e execução dos mais diversos eventos. Etiqueta e protocolos sociais. Cerimonial: histórico, conceituação, competências. Normas do cerimonial e ordem geral de precedência. Apresentação e cumprimentos. Trajes. Comportamento em eventos. Etiqueta à mesa. Elaboração de menu para eventos; tipos de serviço; organização de saída e controle de pratos; decoração de eventos.
Confeitaria	Etapas de produção de confeitarias; técnicas básicas de preparação de doces e tortas; manuseio de equipamentos utilizados em panificação e confeitaria; Açúcar e seus pontos de caldas, decoração de doces; chocolates, merengues; cremes e massas.
<b>4º PERÍODO</b>	
<b>DISCIPLINAS</b>	<b>EMENTAS</b>
Cozinha Francesa	Diversidade cultural da alimentação francesa e sua influência gastronômica; produção e técnicas de preparo de pratos da cozinha regional francesa.
Gestão de Empreendimentos	Rotatividade de menus; administração do restaurante de acordo com o público alvo; pesquisa de mercado; criação

	<p>e execução de eventos corporativos de grande porte; tipos de serviço; logística de eventos; decoração; protocolos; projeto de evento (produção); cerimoniais; implantação do empreendimento gastronômico; sustentabilidade; tratamento de resíduos.</p>
Cozinha e Criatividade Culinária	<p>Princípios básicos da nova cozinha; elaboração dos pratos mais representativos da nova cozinha internacional; produção e criação de novos pratos dentro dos conceitos da nova cozinha; Elaboração de cardápios; análise sensorial;</p>
Marketing em Gastronomia	<p>Princípios de marketing de serviços; o restaurante e o marketing de vendas; a qualidade da cozinha como produto de venda; criação de produto e planejamento de marketing.</p>
Organização e Planejamento de Bebidas	<p>Controle de estoque de bar; drinks clássicos; bebidas alcoólicas destiladas e fermentadas; drinks sem álcool; bebidas refrescantes, estimulantes, digestivas, aperitivas, energéticas e nutritivas; serviço de bar; vitivinicultura e seus conceitos básicos; vinho e seus varietais; principais produtores de vinhos no mundo; vinhos brasileiros; serviço de vinhos; elaboração de cartas de vinhos; noções básicas de coquetéis e aperitivos.</p>
Projeto de Empreendimento Gastronômico	<p>Visa consolidar as competências profissionais desenvolvidas durante o curso, de forma articulada, para motivar a criação de um empreendimento gastronômico pelo tecnólogo empreendedor.</p>
Estágio Supervisionado	<p>Consiste no desenvolvimento de atividades supervisionadas, relacionadas com a área de estudo a serem executadas pelo aluno em empresas e/ou outras entidades. O estágio poderá desenvolver-se em qualquer área de conhecimento da gastronomia.</p>