



GUIA DE PERCURSO



Anhanguera

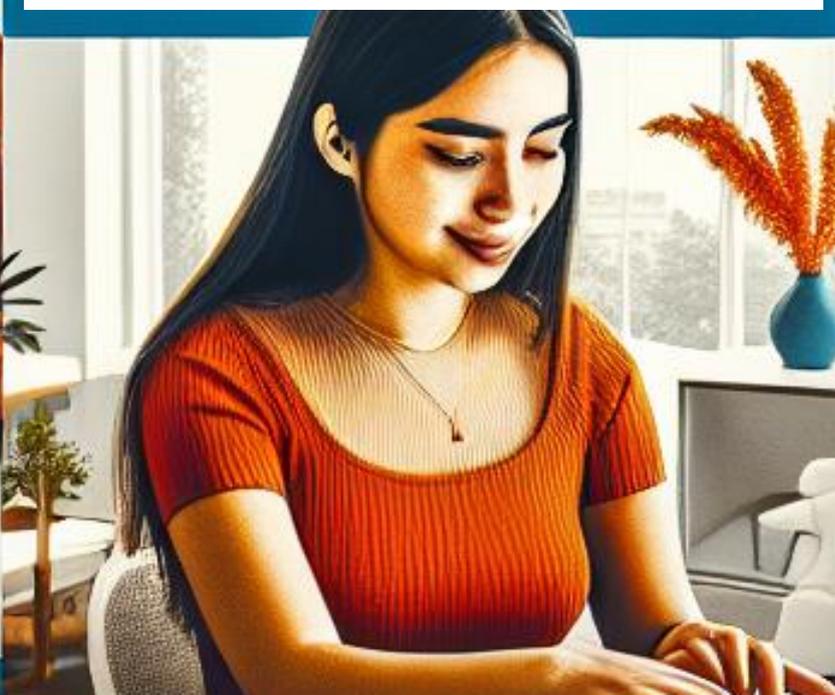




Guia de percurso

- 2025-1

CST em GASTRONOMIA



SUMÁRIO

1 APRESENTAÇÃO DO CURSO.....	5
OBJETIVOS DO CURSO	5
PERFIL DO EGRESSO.....	6
2 ORGANIZAÇÃO DO CURSO	7
ATIVIDADES DISPONÍVEIS NO AVA	7
SISTEMA DE AVALIAÇÃO	7
ARTICULAÇÃO TEORIA E PRÁTICA	7
ATIVIDADES PRÁTICAS.....	8
EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA	8
ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO	9
ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS - ACO	9
3 APOIO AOS ESTUDOS.....	10
4 MATRIZ CURRICULAR E EMENTÁRIO.....	11
MATRIZ CURRICULAR	11
EMENTÁRIO	12

CARO(A) ESTUDANTE,

Seja bem-vindo(a)!

Iniciando a sua trajetória acadêmica, é importante que você receba as informações acerca da organização do seu curso, bem como dos espaços pelos quais sua jornada se concretizará.

No intuito de orientá-lo, apresentamos neste Guia de Percurso informações objetivas sobre o funcionamento do seu curso e suas especificidades.

Desejamos a você uma ótima leitura e um excelente período de estudos.

Coordenação do Curso

1 APRESENTAÇÃO DO CURSO

O Curso é ofertado na modalidade EaD, com conteúdo didático digital, atividades no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA), com o suporte dos tutores a distância e dos docentes das disciplinas, além de atividades presenciais previamente preparadas de acordo com as especificidades de cada curso. Consulte o polo de apoio para receber mais informações sobre o modelo de oferta do seu Curso.

Embora você tenha autonomia para decidir quando e onde estudar, recomendamos que crie um cronograma de estudos para melhor uso do seu tempo. Você contará com o suporte dos tutores a distância e dos docentes das disciplinas, viabilizadas por meio do AVA.

O Curso cumpre integralmente ao que é estabelecido na Legislação Nacional vigente, em relação às competências e aos conteúdos obrigatórios estabelecidos para o perfil profissional e quanto ao uso de recursos tecnológicos como viabilizador do processo didático-pedagógico.

OBJETIVOS DO CURSO

As orientações definidas nas Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais para a Educação Profissional e Tecnológica, no Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, no Projeto Político Institucional (PPI) e no Plano de Desenvolvimento institucional (PDI), o Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, da IES, na modalidade EaD, tem como objetivo geral formar profissionais capacitados para exercer a gastronomia, conhecedores da cultura e história gastronômica, valorizando a gastronomia regional e nacional. Aptos a gerenciar, operacionalizar e inovar na área de alimentos e bebidas.

Objetivos específicos:

- I) Aplicação dos conhecimentos sobre as técnicas gastronômicas;
- II) Capacidade de produção de refeições dentro dos padrões de higiene e segurança alimentar;

- III) Capacidade de gerenciamento e planejamento de cardápios;
- IV) Capacidade de inovação na área de alimentos e bebidas;
- V) Formar um profissional-cidadão competente e capacitado a ingressar e manter-se no mercado de trabalho, desenvolvendo-se com eficiência e eficácia na área que escolheu atuar;
- VI) Preparar o profissional para atuar no contexto socioeconômico e político do país, sendo este um profissional e cidadão comprometido com os interesses e desafios da sociedade contemporânea e capaz de acompanhar a evolução científica e tecnológica da sua área de atuação, mantendo adequado padrão de ética e responsabilidade profissional, conduta moral e respeito ao ser humano.

PERFIL DO EGRESSO

O curso, por meio do modelo acadêmico e da proposta de organização curricular, busca que você seja um profissional que, de acordo com as determinações legais, apresente valores, competências e habilidades necessários para atuação nos diferentes campos de abrangência da profissão, estando apto a:

- I. Gerenciar e administrar diferentes tipos de cozinhas e estabelecimentos do segmento de alimentos e bebidas;
- II. Criar e reproduzir pratos através de padronização de fichas técnicas de preparação;
- III. Aplicar técnicas culinárias de acordo com a necessidade do ingrediente e da preparação;
- IV. Planejar, controlar e avaliar custos operacionais de estabelecimentos no segmento de alimentos e bebidas;

2 ORGANIZAÇÃO DO CURSO

ATIVIDADES DISPONÍVEIS NO AVA

O desenvolvimento das disciplinas ocorre conforme o Calendário Acadêmico, observando a linha do tempo, disponível no Ambiente Virtual de Aprendizagem (AVA) que você irá acessar com seu *login* e sua senha exclusivos.

O material didático, é fundamental para a realização das atividades programadas além de ser componente obrigatório das provas. Sempre que necessitar de orientações para a realização das atividades propostas, você poderá entrar em contato com o seu tutor a distância.

Você também pode consultar o detalhamento destas atividades no Manual Acadêmico disponível no AVA.

SISTEMA DE AVALIAÇÃO

No sistema de Avaliação, cada disciplina possui um nível que determina quais atividades valem pontos e a quantidade total de pontos disponíveis.

Para entender cada uma dessas atividades, quanto vale e os critérios de avaliação, veja os detalhes no Manual da Avaliação disponível no AVA.

Acesse sempre a linha do tempo, disponível em seu AVA, para organizar a sua rotina de estudo e se preparar para todas as atividades previstas no curso.

ARTICULAÇÃO TEORIA E PRÁTICA

A estruturação curricular do curso prevê a articulação entre a teoria e a prática, com o objetivo de possibilitar a aplicabilidade dos conceitos teóricos das disciplinas, por meio de vivência de situações inerentes ao campo profissional, contribuindo para o desenvolvimento das competências e habilidades necessárias para sua atuação nas áreas da futura profissão.

ATIVIDADES PRÁTICAS

No intuito de cumprir os objetivos de ensino e de aprendizagem relacionados às disciplinas com carga horária prática, serão desenvolvidas atividades de aprendizagem e aprimoramento profissional, que poderão ocorrer dentro e/ou fora das instalações do seu polo, de acordo com a natureza de cada curso.

Os locais e recursos destinados ao desenvolvimento dos conteúdos práticos podem ser disponibilizados em: bibliotecas, laboratórios, clínicas, núcleos profissionalizantes específicos e por meio de objetos de aprendizagem digitais, que contextualizam o conteúdo e desenvolvem as competências estabelecidas para o componente curricular.

Os objetos de aprendizagem são recursos didáticos pedagógicos que compreendem os simuladores educacionais, os softwares e as estratégias audiovisuais que proporcionam uma ênfase no uso de Tecnologias da Informação e da Comunicação (TICs), permitindo a você uma experiência acadêmica focada na realidade do mercado de trabalho.

EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA

As atividades extensionistas são componentes obrigatórios, conforme estabelecido pela Legislação.

Têm como finalidade articular os conteúdos teóricos em aplicações práticas, por meio de ações voltadas à sociedade, tendo como premissa, o atendimento das necessidades locais, de forma integrada e multidisciplinar, envolvendo a comunidade acadêmica.

Você terá a oportunidade de desenvolver projetos com ações comunitárias a partir de um problema local, vinculado a um dos Programas de Extensão Institucional, a saber: atendimento à comunidade; ação e difusão cultural, inovação e empreendedorismo, e sustentabilidade.

As ações extensionistas serão realizadas presencialmente, baseadas nas especificidades regionais escolhidas por você. As orientações de funcionamento da extensão estarão disponíveis no AVA e terão suporte de tutores e professores.

Você terá a oportunidade de colocar a “mão na massa” e compartilhar conhecimentos e competências que você já desenvolveu no seu curso!

ESTÁGIO CURRICULAR NÃO OBRIGATÓRIO

No seu percurso acadêmico, você poderá realizar o Estágio Curricular Não Obrigatório, que tem como objetivo desenvolver atividades extracurriculares que proporcionem o inter-relacionamento dos conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante o curso.

Esse estágio pode ser realizado no setor privado, em entidades e órgãos de administração pública, instituições de ensino e/ou pesquisa em geral, por meio de um termo de compromisso, desde que traga vivência efetiva de situações reais de trabalho e ofereça o acompanhamento e orientação de um profissional qualificado.

ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS - ACO

As Atividades Complementares Obrigatórias (ACO) são componentes curriculares obrigatórios, que permitem diversificar e enriquecer sua formação acadêmica e se efetivam por meio de experiências ou vivências do aluno, durante o período de integralização do curso, contemplando atividades que promovam a formação geral, como também a específica, ampliando suas chances de sucesso no mercado de trabalho.

Alguns exemplos de modalidades de ACO são: estágio curricular não obrigatório, visitas técnicas, monitoria acadêmica, programa de iniciação científica, participação em cursos, palestras, conferências e outros eventos acadêmicos, relacionados ao curso.

Recomendamos que você se organize e vá realizando as atividades, aos poucos, em cada semestre.

3 APOIO AOS ESTUDOS

Para que você organize seus estudos, é necessário que tenha disciplina, responsabilidade e administre seu tempo com eficiência no cumprimento das atividades propostas.

Para apoiá-lo, disponibilizamos no AVA os manuais abaixo:

- **Manual da Avaliação:** descreve o modelo de avaliação, as atividades previstas por tipo de disciplina, como obter pontuação e os critérios de aprovação.
- **Manual Acadêmico:** detalha o sistema acadêmico, as atividades a serem realizadas, o sistema de avaliação, procedimentos acadêmicos, atendimento ao estudante e outros serviços de apoio. É o documento que deve guiar sua vida acadêmica, pois contém todas as informações necessárias do ingresso no curso à formatura.
- **Guia de Orientação de Extensão:** orienta a realização das atividades extensionistas, detalhando o objetivo, as ações, operacionalização dos projetos, entrega e critérios de avaliação.

Consulte também em seu AVA:

- **Sala do tutor:** espaço no AVA onde são divulgadas orientações gerais pelos tutores a distância.
- **Biblioteca Virtual:** disponibiliza diversos materiais que vão desde os livros didáticos, periódicos científicos, revistas, livros de literatura disponíveis nas diversas bases de dados nacionais e internacionais.
- **Avaliação Institucional:** anualmente, o aluno é convidado a participar da avaliação institucional, mediante questionários que são disponibilizados em seu AVA. O acadêmico avalia a instituição, o curso, os docentes, os tutores, o material didático, a tecnologia adotada, entre outros aspectos. Os resultados possibilitam ações corretivas e qualitativas dos processos, envolvendo todos os setores da Instituição.

4 MATRIZ CURRICULAR E EMENTÁRIO

MATRIZ CURRICULAR

ETAPA	DISCIPLINA	TOTAL
1	EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO	60
1	HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA BRASILEIRA	60
1	COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL E NEGOCIAÇÃO	60
1	SOCIEDADE BRASILEIRA E CIDADANIA	60
1	OPTATIVA I	60
1	PROJETO INTEGRADO SÍNTESE - GASTRONOMIA	110
2	MATÉRIAS PRIMAS, HIGIENE E CONTROLE DE ALIMENTOS*	60
2	TÉCNICAS BÁSICAS DE COZINHA*	60
2	PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO	60
2	PLANEJAMENTO FÍSICO	60
2	ADMINISTRAÇÃO APLICADA À GASTRONOMIA	60
2	PROJETO DE EXTENSÃO I - GASTRONOMIA	90
3	GARDE MANGER - COZINHA FRIA*	60
3	COZINHA BRASILEIRA*	60
3	COZINHA NUTRICIONAL*	60
3	COZINHA INTERNACIONAL*	60
3	SERVIÇO, ETIQUETA E CERIMONIAL	60
3	PROJETO INTEGRADO INOVAÇÃO - GASTRONOMIA	110
4	CONFEITARIA*	60
4	PANIFICAÇÃO*	60
4	COZINHA ASIÁTICA*	60
4	BASES DA ENOLOGIA*	60
4	SERVIÇOS DE BEBIDAS*	60
4	PROJETO DE EXTENSÃO II - GASTRONOMIA	90
	ATIVIDADES COMPLEMENTARES OBRIGATÓRIAS - ACO	100

*disciplina com carga horária prática

EMENTÁRIO

1º SEMESTRE

EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO

Fundamentos e aspectos iniciais da inovação e processos de inovação. Panorama do empreendedorismo e oportunidade empreendedora. Perspectiva lean, plano de negócios e metodologias de gestão. Tópicos avançados em inovação e estratégia.

HISTÓRIA DA ALIMENTAÇÃO E DA GASTRONOMIA BRASILEIRA

História da alimentação e cultura gastronômica da região nordeste do Brasil. História da alimentação e cultura gastronômica da região norte do Brasil. História da alimentação e cultura gastronômica das regiões sudeste do Brasil. História da alimentação e cultura gastronômica das regiões centro-oeste e sul do Brasil.

COMPORTAMENTO ORGANIZACIONAL E NEGOCIAÇÃO

Comportamento organizacional, liderança e motivação. Conflitos nas negociações e sua gestão. Princípios de negociação. Relações interpessoais e qualidade de vida no trabalho.

SOCIEDADE BRASILEIRA E CIDADANIA

Cidadania e direitos humanos. Dilemas éticos da sociedade brasileira. Ética e política. Pluralidade e diversidade no século XXI.

PROJETO INTEGRADO SÍNTESE – GASTRONOMIA

O projeto integrado é uma disciplina que promove a criação de projetos baseados nos conceitos aprendidos ao longo do curso. Seu objetivo principal é unir os conhecimentos adquiridos pelos estudantes durante o curso e proporcionar uma oportunidade de reflexão sobre a prática profissional, através da aplicação desses conhecimentos em situações do mundo real.

2º SEMESTRE

MATÉRIAS PRIMAS, HIGIENE E CONTROLE DE ALIMENTOS

Fundamentos da higiene de alimentos. Matérias-primas de origem animal (in-natura/processados) na alimentação. Matérias-primas de origem vegetal (in-natura/processados) na alimentação. Qualidade das matérias-primas: características nutricionais e organolépticas dos alimentos.

TÉCNICAS BÁSICAS DE COZINHA

Bases da cozinha profissional. Carnes vermelhas e aves. Grãos e cereais. Pescados e frutos do mar.

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO

Ficha técnica de preparação. Gerenciamento de custos na produção de alimentos e bebidas. Introdução ao planejamento de cardápio. Planejamento de cardápio.

PLANEJAMENTO FÍSICO

Ambientação em planejamento físico em unidade de produção de refeição (upr). Conhecimento dos equipamentos, utensílios e acessórios de áreas de produção de refeições (uprs). Importância do planejamento físico. Prática do planejamento físico de áreas de produção de refeições.

ADMINISTRAÇÃO APLICADA À GASTRONOMIA

Administrando seu negócio. Diferentes tipos de gestão. Gestão de mercadorias. Princípios básicos de administração.

PROJETO DE EXTENSÃO I - GASTRONOMIA

Programa de inovação e empreendedorismo.

3º SEMESTRE

GARDE MANGER - COZINHA FRIA

Conservas e charcuteria. Princípios básicos, aperitivos e sopas fria. Saladas e molhos frios. Sanduíches, queijos e buffets.

COZINHA BRASILEIRA

Gastronomia da região centro oeste e sul. Gastronomia da região norte e nordeste i. Gastronomia da região norte e nordeste ii. Gastronomia da região sudeste.

COZINHA NUTRICIONAL

Alimentos e nutrientes. Fundamentos da dietoterapia para gastronomia. Gastronomia e dietas com restrição de nutrientes. Princípios nutricionais.

COZINHA INTERNACIONAL

Cozinha das américas. Cozinha européia - i. Cozinha europeia - ii. Cozinha mediterrânea.

SERVIÇO, ETIQUETA E CERIMONIAL

Comportamento e regras de etiquetas. Eventos, garçom e maitria. Serviços e tendências. Tipos de serviços e montagens.

PROJETO INTEGRADO INOVAÇÃO - GASTRONOMIA

O projeto integrado é uma disciplina que promove a criação de projetos baseados nos conceitos aprendidos ao longo do curso. Seu objetivo principal é unir os conhecimentos adquiridos pelos estudantes durante o curso e proporcionar uma oportunidade de reflexão sobre a prática profissional, através da aplicação desses conhecimentos em situações do mundo real.

4º SEMESTRE

CONFEITARIA

Açúcar, sobremesas clássicas e chocolate. Cremes clássicos e derivados. Introdução à confeitaria e às massas base. Massas base.

PANIFICAÇÃO

Princípios básicos em panificação. Técnicas de produção de bolos secos e pães derivados de queijo. Técnicas de produção de massa básica, massas saborizadas e condimentadas, massas doces e de sal. Técnicas de produção de salgados fritos e assados massas semi folhadas.

COZINHA ASIÁTICA

Massas base. Gastronomia japonesa, coreana e tailandesa. Gastronomia russa e chinesa. Gastronomia vietnamita, indiana e indonésia.

BASES DA ENOLOGIA

Avaliação sensorial do vinho. Degustação do vinho e harmonizações enogastronômicas. História, métodos de produção, conservação e técnicas de degustação do vinho. Regras de serviço e armazenamento.

SERVIÇOS DE BEBIDAS

As bebidas alcoólicas e não alcoólicas. Gestão de bar. O bar - conceitos básicos. Serviços em A&B.

PROJETO DE EXTENSÃO II - GASTRONOMIA

Programa de contexto à comunidade.

Coordenação do Curso.