

Projeto Pedagógico CST em Gastronomia

1. OFERTA DO CURSO

REGIME ESCOLAR

Seriado Semestral

CARGA HORÁRIA

1.827 horas

DURAÇÃO MÍNIMA

2 anos

MODALIDADE

Presencial

- **Presencial:** aulas presenciais, com uso predominante de metodologias ativas em sala de aula e/ou espaços de prática, além de disciplinas ofertadas a distância por meio de ambiente virtual de aprendizagem conforme matriz curricular específica. Esta modalidade poderá conter oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância - EAD na organização pedagógica e curricular, até o limite de 20% da carga horária total do curso.
- **Presencial Flex:** aulas presenciais, com uso predominante de metodologias ativas em sala de aula e/ou espaços de prática, além de disciplinas ofertadas a distância por meio de ambiente virtual de aprendizagem conforme matriz curricular específica. Esta modalidade poderá conter oferta de carga horária na modalidade de Ensino a Distância - EAD na organização pedagógica e curricular, até o limite de 40% da carga horária total do curso.

ATOS AUTORIZATIVOS DO CURSO E ÚLTIMOS RESULTADOS DE AVALIAÇÕES REALIZADAS PELO MEC

Reconhecimento: Portaria n. 13 de 02/03/2012, publicada no DOU nº 45 de 06/03/2012.
Renovação de Reconhecimento: Portaria Ministerial nº 640, de 21/10/2016, DOU nº 204, de 24/10/2016.

Renovação de Reconhecimento: Portaria Ministerial nº 265, de 03/04/2017, DOU nº 65, de 04/04/2017.

Renovação de Reconhecimento: Portaria Ministerial nº 203, de 25/06/2020, DOU nº 128, de 07/07/2020

Os atos autorizativos do curso e os últimos resultados de avaliações realizadas pelo MEC podem ser observados no Anexo A.

2. APRESENTAÇÃO E DIFERENCIAIS DO CURSO

O curso Tecnologia em Gastronomia é aprovado com nota 4 pelo Ministério da Educação, um dos melhores da região metropolitana de São Paulo com este nível de qualidade. Grandes chefs da cidade são egressos do curso, tais como o chef Henrique Fogaça e o confeitiro Flavio Duarte. A taxa de empregabilidade é de mais de 90% segundo pesquisa interna e são oportunizados intercâmbios dentro e fora do país.

O curso Tecnologia em Gastronomia propicia aos estudantes a experiência prática nos Laboratórios de Cozinha cuja infraestrutura é igual à do mercado da gastronomia, bem como no seu AVA (Ambiente Virtual de Aprendizagem). É possível ampliar a experiência profissional e o networking por meio da parceria com o Instituto Brasil a Gosto que mantém sua sede no campus FMU Liberdade. Além de uma rede de relacionamentos com os mais renomados chefs, restaurantes, hotéis da maior cidade da América Latina. Além disso, os estudantes poderão desenvolver suas competências sociais participando de programas e projetos de extensão. A matriz curricular prevê disciplinas que fomentam o empreendedorismo e as práticas profissionais, bem como a utilização intensiva de tecnologias educacionais e mídias sociais.

3. PÚBLICO ALVO E ÁREAS DE ATUAÇÃO

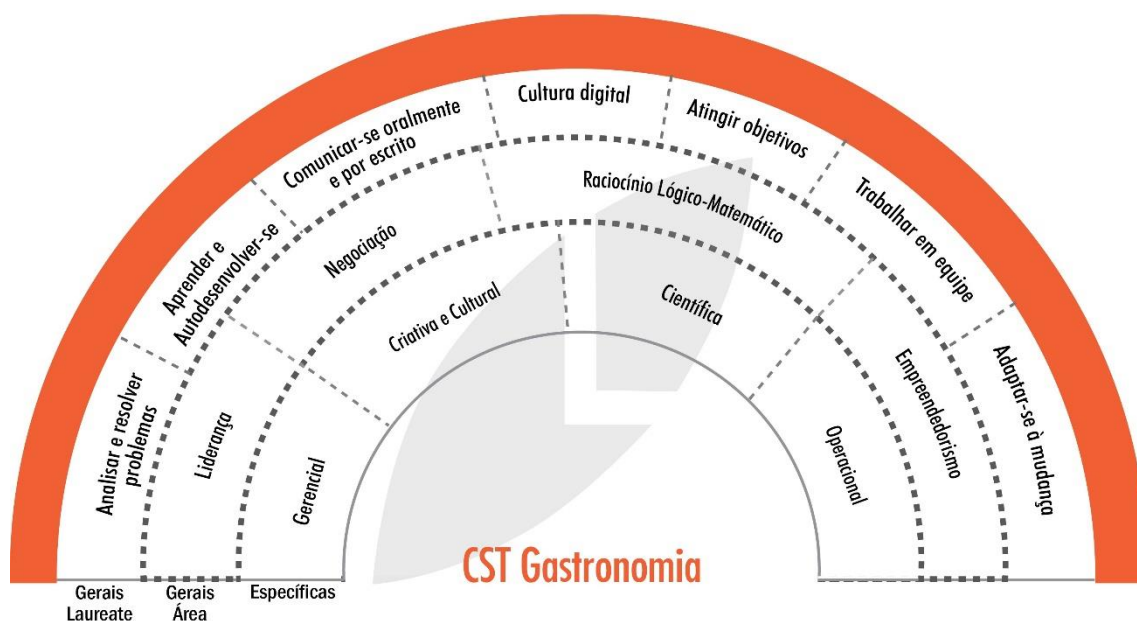
O curso se destina a pessoas interessadas em desenvolver, ampliar ou formalizar competências profissionais na área do curso, tanto no que diz respeito à produção como aqueles que queiram empreender em negócios de A&B. O mercado tem se comportado de maneira positiva na absorção de egressos do curso, que podem ocupar posições de trabalho em diferentes setores, como empresas públicas ou privadas tais como aquelas da Hotelaria Hospitalar ou Hotelaria de Turismo, diferentes tipos de restaurantes e negócios de A&B, Eventos, organizações governamentais e Ongs. Existe também a possibilidade de empreender em seu próprio negócio e prestar consultoria como profissional autônomo.

4. OBJETIVO GERAL DO CURSO

Formar profissionais aptos a atuar plenamente em diferentes setores e segmentos do universo gastronômico.

5. COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS DO EGRESSO

As seguintes competências expressam o perfil profissional do egresso do curso:



6. MATRIZ CURRICULAR

Curso: CST Tecnologia em Gastronomia				Modalidade do Componente Curricular	
CICLOS	Período/Série	Disciplina	CH Total	Presencial	Presencial FLEX
1º	1º Período	Comunicação	88	Online	Online
		Fundamentos da Cozinha Profissional	99	Presencial	Presencial
		Ciência dos Alimentos	99	Presencial	Presencial
		História e Princípios da Gastronomia	66	Presencial	Presencial
		Controle Higiênico e sanitário dos alimentos	66	Presencial	Online
	2º Período	Antropologia e Cultura Brasileira	88	Online	Online
		Cozinha Técnica de Carnes e Aves	66	Presencial	Presencial
		Cozinha Técnica de Peixes e Frutos do Mar	66	Presencial	Presencial
		<i>Garde Manger</i>	66	Presencial	Presencial
		Planejamento de Cardápio e Composição de Custos	66	Presencial	Online
Serviço de Salão, Restaurantes e Eventos	79	Presencial	Online		
TOTAL:			0	0	0
3º	3º Período	Desafios Contemporâneos	88	Online	Online
		Panificação	66	Presencial	Presencial

4º Período	Confeitaria	66	Presencial	Presencial
	Cozinha Europeia	66	Presencial	Presencial
	Bebidas e Harmonizações	66	Presencial	Presencial
	Planejamento e Gestão em Gastronomia	66	Presencial	Online
	Optativa	66	Online	Online
	Cozinha Brasileira	66	Presencial	Presencial
	Cozinha Internacional	66	Presencial	Presencial
	Processo criativo em gastronomia	66	Presencial	Online
	Projeto em gastronomia aplicada	33	Presencial	Presencial
	Prática Profissional	110	Presencial	Presencial
	Atividade Complementar	150		
TOTAL:		513	0	0

7. EMENTÁRIO

COMUNICAÇÃO

Estuda o processo comunicativo em diferentes contextos sociais. Discute o uso de elementos linguísticos adequados às peculiaridades de cada tipo de texto e situação comunicativa. Identifica e reflete sobre as estratégias linguístico-textuais em gêneros diversificados da oralidade e da escrita.

FUNDAMENTOS DA COZINHA PROFISSIONAL

Discute os fundamentos teóricos e práticos da gastronomia, com seus protagonistas e os principais movimentos. Apresenta as organizações da brigada de cozinha, os instrumentos e principais processos da gastronomia, como equipamentos e utensílios, terminologia culinária básica, técnicas de cortes e métodos de cocção.

CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

Estuda o alimento, suas características físicas-químicas, nutricionais e tecnológicas de processamento, fundamentado na técnica dietética, nos processos culinários, nos indicadores de qualidade, nos métodos de conservação, na análise sensorial e na base de uma alimentação saudável do ponto de vista nutricional.

HISTÓRIA E PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA

Problematiza os princípios básicos da gastronomia, terminologias e a construção histórica e cultural da alimentação e da gastronomia ocidental, com destaque para a brasileira.

CONTROLE HIGIÊNICO E SANITÁRIO DOS ALIMENTOS

Trata da microbiologia e dos perigos na área de alimentos, das doenças de origem alimentar, enfatizando as fundamentações e aplicações do Programa de Boas Práticas de Fabricação/Procedimentos Operacionais Padronizados-BPF/POP, dos documentos e registros e dos sistemas de qualidade visando à segurança alimentar na manipulação de alimentos.

ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA

Trata da construção do conhecimento antropológico e o objeto da antropologia. Analisa a constituição da sociedade brasileira em suas dimensões histórica, política e

sociocultural; a diversidade da cultura brasileira e o papel dos grupos indígena, africano e europeu na formação do Brasil. Enfatiza o papel dos Direitos Humanos.

COZINHA TÉCNICA DE CARNES E AVES

Trata dos princípios de identificação, manipulação, pré-preparo e preparo de carnes e aves, desenvolvendo produções culinárias, nos diversos serviços de alimentação, analisando os processos técnicos, culturais e tecnológicos do processamento destes alimentos.

COZINHA TÉCNICA DE PEIXES E FRUTOS DO MAR

Discorre sobre os princípios de identificação, manipulação, pré-preparo e preparo de peixes e frutos do mar, desenvolvendo produções culinárias, nos diversos serviços de alimentação, analisando os processos técnicos, culturais e tecnológicos do processamento destes alimentos.

GARDE MANGER

Trata dos principais métodos de preparação, porcionamento e conservação de produções quentes e frias, montagem e finalização de pratos, das principais regras de manjedoura de *garde*, comida de dedo, queijos, charcutaria, azeites, molhos, saladas e coquetéis volantes.

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Trata dos controles gerenciais na hotelaria e restauração, desde os princípios do planejamento e da engenharia de cardápios, utilizando-se das fichas técnicas, ferramentas de controle e análise de custos, precificação de produtos e serviços.

SERVIÇO DE SALÃO, RESTAURANTES E EVENTOS

Aborda as principais tipologias de serviços de restaurantes e de eventos, assim como os aspectos relacionados à apresentação e imagem pessoal e social dentro dos serviços de salão, utilizando-se da etiqueta no comportamento à mesa. Trata também das principais tipologias, dos processos de planejamento e da organização de eventos.

DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS

Estuda temas relevantes da contemporaneidade como o processo de construção da cidadania e suas respectivas interfaces com os direitos humanos, ética e diversidade. Analisa as interferências antrópicas no meio ambiente e discute o desenvolvimento sustentável e o impacto das inovações tecnológicas. Aborda ainda tendências e diretrizes sociopolíticas, e questões de responsabilidade social e justiça.

PANIFICAÇÃO

Analisa os princípios básicos da panificação, explorando a importância e o papel dos ingredientes nas diversas formulações dos pães, desenvolvendo técnicas e métodos de produção, utilizando equipamentos próprios e específicos da área. Trata ainda do papel do profissional e das exigências do mercado de trabalho.

CONFEITARIA

Percorre a evolução histórica e prática da confeitaria. Explora como bases teóricas, princípios e técnicas da confeitaria clássica internacional, o desenvolvimento de suas produções e as novas tendências e técnicas da confeitaria contemporânea

COZINHA EUROPEIA

Aborda o universo da cozinha clássica, suas características e particularidades regionais, assim como seus aspectos históricos, geográficos e culturais. Explora como os diversos países transformam seus alimentos e quais os produtos típicos de cada um deles.

BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES

Discute os princípios básicos da vitivinicultura, os principais países produtores de vinhos e cervejas, faz a degustação, análise sensorial de vinhos e cervejas e os princípios básicos da harmonização entre os diversos alimentos e bebidas. Explora também outras bebidas como as destiladas, drinks e coquetéis, café, chás e infusões assim como seus processos de produção e características.

PLANEJAMENTO E GESTÃO EM GASTRONOMIA

Apresenta os conceitos básicos na administração aplicados a negócios de alimentos e bebidas, abrangendo a gestão de processos com foco em fluxos operacionais e gestão organizacional. Propõe aprofundamento dos conceitos por meio da elaboração de fichas técnicas, estudo da atividade financeira e seus respectivos métodos de controle de custos.

COZINHA BRASILEIRA

Discorre sobre a evolução da gastronomia brasileira por meio da história e das diversas influências socioculturais e suas contribuições na formação dos pratos típicos e identidade de cada região. Propõe desenvolvimento prático de vários pratos regionais, apresentando suas particularidades de preparo, ingredientes e produtos.

COZINHA INTERNACIONAL

Apresenta diversas cozinhas internacionais, destacando aspectos históricos e características culturais específicas. Explora seus pratos típicos, bem como a diversidade de matérias-primas e métodos de preparo.

PROCESSO CRIATIVO EM GASTRONOMIA

Conecta e atualiza temas da área de Gastronomia e discute a criação e o desenvolvimento de preparações culinárias nacionais, regionais ou internacionais a partir de grupos de produtos, utilizando e associando diferentes técnicas de manipulação, métodos de cocção e apresentações.

PROJETO EM GASTRONOMIA APLICADA

Atividade interdisciplinar que envolve a aplicação prática de conhecimentos adquiridos e competências desenvolvidas no decorrer do curso, a partir de uma situação real de criação de projeto de gastronomia. O enfoque é dado à criatividade.

OPTATIVA

A proposta curricular é marcada pela flexibilidade que se materializa na oferta de disciplinas Optativas, aumentando o leque de possibilidade de formação para os estudantes com disciplinas que visam agregar conhecimentos ao estudante e enriquecer o currículo permitindo a busca do conhecimento de acordo com o interesse individual.

ATIVIDADE COMPLEMENTAR

As Atividades Complementares constituem **práticas acadêmicas obrigatórias**, para os estudantes dos cursos de graduação, em conformidade com a legislação que institui as Diretrizes Curriculares Nacionais para o Ensino Superior e com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional. Tem o propósito de enriquecer o processo de ensino-aprendizagem, privilegiando a complementação da formação social e profissional e estão formalizadas na Instituição por meio de Regulamento próprio devidamente aprovado pelas instâncias superiores, estando disponível para consulta.

8. METODOLOGIA, SISTEMA DE AVALIAÇÃO E DE FREQUÊNCIA

Componente Curricular presencial

- **Metodologia:** O curso visa desenvolver os talentos e competências de seus estudantes para que se tornem profissionais éticos, críticos, empreendedores e comprometidos com o desenvolvimento social e ambiental. A aprendizagem é entendida como um processo ativo, por meio do qual conhecimentos, habilidades e atitudes são construídos pelo estudante a partir da relação que estabelece com o mundo e com as pessoas com quem se relaciona. As aulas são estruturadas de forma a garantir elementos didáticos significativos para a aprendizagem.
- **Avaliação e frequência:** A avaliação do desempenho escolar é realizada de forma continuada, por meio do uso de diferentes instrumentos de avaliação. Para aprovação, a Nota Final da disciplina deverá ser igual ou superior a 6,0 (seis), além da necessária frequência mínima de 75% da carga horária total da disciplina.

Componente Curricular online

- **Metodologia:** é disponibilizado um Ambiente Virtual de Aprendizagem (*Blackboard*), além de promover a familiarização dos estudantes com a modalidade a distância. No modelo *web-based*, o processo educativo é realizado com base na aprendizagem colaborativa e significativa, por meio das Tecnologias de Informação e Comunicação. O objetivo é proporcionar uma relação de aprendizagem que supere as dimensões de espaço/tempo e que desenvolva competências necessárias para a formação dos futuros profissionais, valorizando o seu papel ativo no processo.
- **Avaliação e frequência:** A avaliação do desempenho escolar é realizada no decorrer da disciplina, com entrega de atividades online e a realização de uma prova presencial, obrigatória, realizada na instituição ou polo de apoio presencial em que o estudante está devidamente matriculado. Para aprovação, a Nota Final da disciplina deverá ser igual ou superior a 6,0 (seis). Outro critério para aprovação é a frequência mínima de 75% da carga horária total da disciplina. A frequência é apurada a partir da completude das atividades propostas no Ambiente Virtual de Aprendizagem.

9. QUALIFICAÇÃO DOS DOCENTES

O corpo docente é constituído por professores doutores, mestres e especialistas e de reconhecida capacidade técnico-profissional, atendendo aos percentuais de titulação exigidos pela legislação.

No Anexo B, tem-se a relação dos professores que integram o corpo docente do curso.

10. INFRAESTRUTURA

Dentre os espaços mínimos apresentados nas sedes das Instituições encontram-se:

- Instalações administrativas para o corpo docente e tutorial e para o atendimento aos candidatos e estudantes;
- Sala(s) de aula para atender às necessidades didático-pedagógicas dos cursos ou encontros de integração;
- Recursos de Informática para o desenvolvimento de atividades diversas, com acesso à internet;
- Áreas de convivência;
- Biblioteca: a consulta às bibliografias básica e complementar são garantidas na sua totalidade em bases de acesso virtuais disponíveis no Ambiente Virtual de Aprendizagem, página da biblioteca, área do aluno e acervos físicos. A IES e os polos contam com espaços de estudos. Desta forma, procura-se assegurar uma evidente relação entre o acervo com o Projeto Pedagógico do Curso, assim como manter uma constante atualização das indicações bibliográficas das disciplinas que compõem a estrutura curricular de cada curso. O acesso à informação é facilitado por serviços especializados, bem como pela disponibilização de computadores nas bibliotecas com acesso à Internet para execução de pesquisa e acesso à bases de periódicos indexados e portais de livros eletrônicos. As consultas aos acervos local e online estão disponíveis por meio da página da biblioteca no endereço: <https://portal.fmu.br/biblioteca/>
- O curso de tecnologia em gastronomia conta com os seguintes laboratórios: 4 cozinhas pedagógicas, 1 confeitaria / padaria, 1 cozinha de apoio, almoxarifado equipado, um restaurante pedagógico e sala de aula para bebidas.
- Conheça os locais de oferta do curso, para todas as modalidades, no site institucional: www.fmu.br

ANEXO A – ATOS AUTORIZATIVOS DO CURSO E ÚLTIMOS RESULTADOS DE AVALIAÇÕES REALIZADAS PELO MEC

Modalidade/Local de Oferta	Ato Autorizativo - Criação	Último Ato Autorizativo (Reconhecimento ou Renovação de Reconhecimento)	Conceito de Curso (CC)	ENADE	Conceito Preliminar de Curso (CPC)
----------------------------	----------------------------	---	------------------------	-------	------------------------------------

Presencial/Liberdade	Portaria Ministerial nº 13, de 02/03/2012, DOU nº 45, de 06/03/2012	Portaria Ministerial nº 203, de 25/06/2020, DOU nº 128, de 07/07/2020	4	3	3
----------------------	---	---	---	---	---

ANEXO B – RELAÇÃO DOS PROFESSORES QUE INTEGRAM O CORPO DOCENTE DO CURSO

Nome do Docente	Titulação	Regime de Trabalho
Mara Lucia de Moura Pontes	Mestre	Horista
Samira Domingues Galisi	Especialista	Horista
Heloiza Helena Ianza	Mestre	Tempo Integral /Figital
Vera Lucia Rustomgy	Especialista	Horista
Cintia Alfieri Gama Rolland	Doutor	Tempo Integral
Jonas Alexandre Leite	Especialista	Horista
Sergio Pantalena Souza	Especialista	Horista
Sandra Gangnuss	Doutor	Horista
Edeli Abreu	Doutor	Horista