

# GASTRONOMIA BRASILEIRA

Integrado  
^ PÓS



## Duração

9 meses



## Carga horária

360 horas



## Metodologia

On-line

## SOBRE O CURSO

A gastronomia é tradicionalmente um área muito conhecida, e cada vez mais é necessário que os profissionais do setor estejam capacitados para atuar com qualidade e ter diferencial no mercado. O curso de especialização em Gastronomia Brasileira possibilita a você aprender diferentes conceitos, estilos e técnicas para enriquecer o seu repertório gastronômico e ampliar as possibilidades de atuação no setor.

## METODOLOGIA

Disciplinas 100% on-line, organizadas em Unidades de Aprendizagem, que oferecem diversificados recursos didáticos, para a abordagem teórica, metodológica e prática do conteúdo.

Conteúdo planejado com base em metodologias ativas para o ensino e aprendizagem, as quais promovem a autonomia do estudante, figura central no processo de construção do conhecimento, bem como a excelência em sua formação.

Acompanhamento personalizado, para orientações, esclarecimento de dúvidas ou solução de eventuais problemas, permitindo interação simples e eficiente com os tutores e demais estudantes do curso, por meio dos fóruns, grupos de WhatsApp, e-mail ou do Serviço de Atendimento no Portal Acadêmico.



PARTE DO SEU FUTURO.

DEPOIS, DA SUA HISTÓRIA.

## **DISCIPLINAS E CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS**

### **HABILIDADES BÁSICAS EM COZINHA**

- História da Gastronomia
- Equipamentos e utensílios
- Cortes de Legumes
- Molhos clássicos
- Fundos
- Aromáticos
- Espessantes
- Estrutura física e Layout



**Carga horária: 40 horas**

### **COZINHA QUENTE**

- Princípios de Cocção
- Técnicas de cocção em calor seco
- Técnicas de cocção em calor úmido
- Técnicas de cocção em calor misto
- Carnes
- Suínos
- Vegetais
- Grãos e Cereais



**Carga horária: 40 horas**



**CULINÁRIA REGIONAL DO BRASIL**

- A Formação da Cozinha Brasileira
- Características dos Estados (RS, SC, PR)
- Características dos Estados (SP, RJ, ES, MG)
- Características dos Estados (BA, CE, AL, PB, MA, RN, PE, PI, SE)
- Características dos Estados (AM, RO, RR, AC, PA, TO, AP)
- Características dos Estados (MS, MT, GO)
- A Cozinha Sertaneja
- Cozinha Rural



**Carga horária: 40 horas**

**GASTRONOMIA BRASILEIRA**

- Queijos
- Sopas
- Terrines, galantines, patês e roulades
- Comidinhas Finger Food
- Café
- O uso da Mandioca e seus Sub-produtos
- Embutidos
- Sanduíches



**Carga horária: 40 horas**



**CULINÁRIA POR BIOMAS BRASILEIROS**

- História da Alimentação no Brasil
- Bioma do Cerrado/ Zona da Mata/ Caatinga
- Bioma Pantanal
- Bioma da Amazônia
- Bioma Pampa
- Insumos Característicos Bioma Pantanal
- Os imigrantes na Alimentação
- A influência do Ouro, da Cana e do Café na Gastronomia



**Carga horária: 40 horas**

**COZINHA CONTEMPORÂNEA**

- Princípios da gastronomia moderna e técnicas
- Gastronomia molecular
- Food design
- Fusion Food
- Slow food e Comfort food
- Junk Food, Raw food e Kosher food
- Marketing para Gastronomia
- Marketing Sensorial no segmento de Alimentação



**Carga horária: 40 horas**



**FUNDAMENTOS DE BEBIDAS E ENOLOGIA**

- Origem do bar e coquetelaria clássica
- Bebidas fermentadas: Cerveja Lager
- Bebidas fermentadas: Cerveja Ale e Lambic
- Bebidas destiladas
- Cachaça
- Do plantio ao vinho
- Enologia Europeia
- Bebidas não alcoólicas



**Carga horária: 40 horas**

**CONFEITARIA BÁSICA**

- Massas de Torta
- Massas Aeradas
- Massa Choux e Massa Folhadas
- Cremes na Confeitaria
- Açúcar: Caldas e Caramelos
- Chocolate
- Sobremesas geladas
- Ovos: Merengues e Massas Merengadas



**Carga horária: 40 horas**



PANIFICAÇÃO

- Panificação artesanal
- Panificação Industrial
- Panificação para Intolerantes
- Panificação Brasileira
- Panificação Francesa
- Panificação Italiana
- Panificação Europeia
- Decoração clássica e moderna de bolos



Carga horária: 40 horas



## COMO É A AVALIAÇÃO

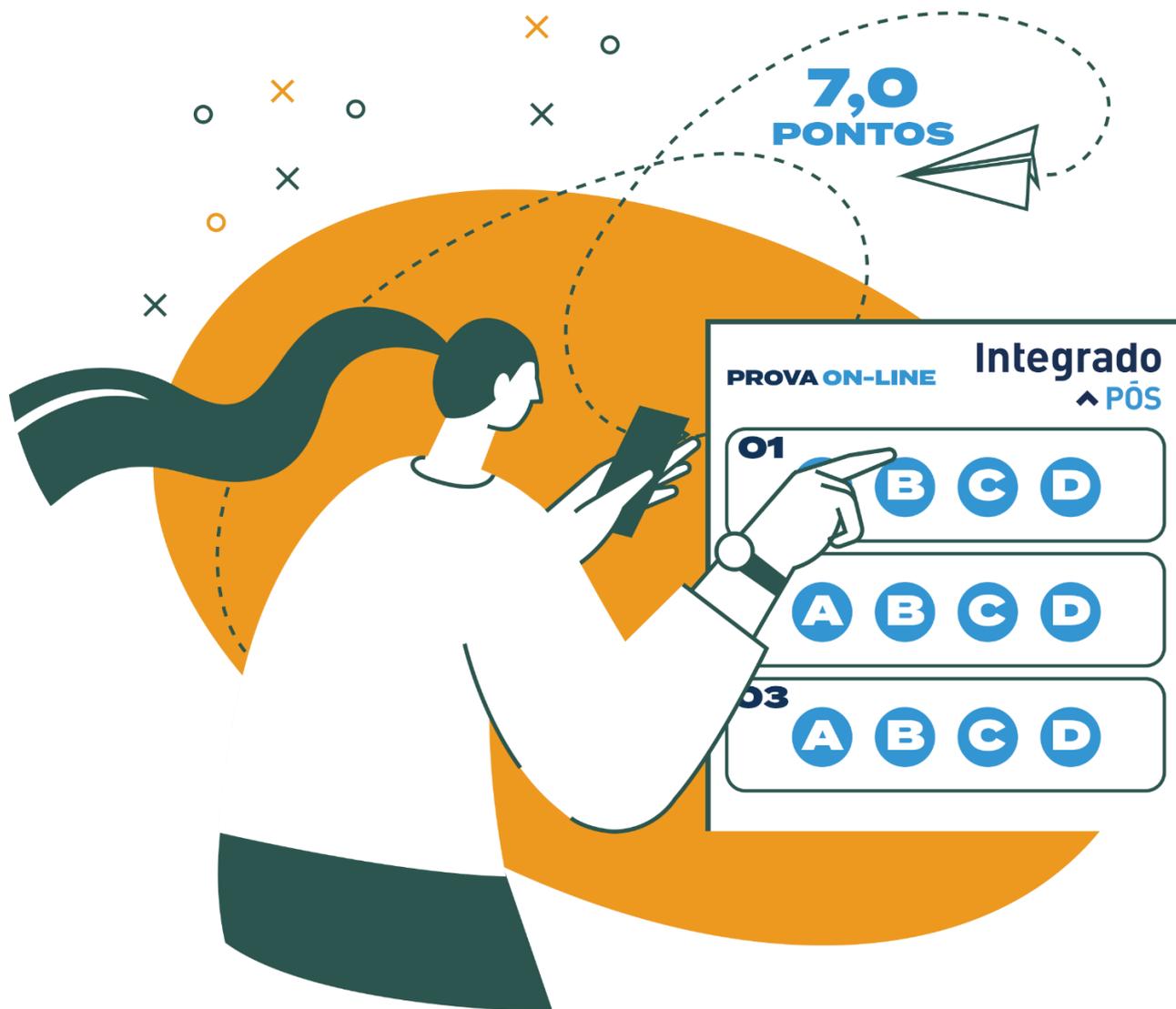
As disciplinas são formadas por Unidades de Aprendizagem, sendo que o seu acesso aos conteúdos disponibilizados em cada uma delas será contabilizado como uma pontuação de progresso, que pode garantir até 3,0 pontos em sua média final. Para isso é necessário:

- ◆ Estudar todos os conteúdos disponibilizados, ou seja, não deixar de acessar nenhuma das *abinhas* que compõem as Unidades de Aprendizagem;
- ◆ Responder corretamente os exercícios propostos.

## PROGRESSO NAS UNIDADES DE APRENDIZAGEM



A pontuação de progresso, será somada à nota que você obtiver na prova on-line, formada por questões objetivas de múltipla escolha acerca dos conhecimentos abordados na disciplina, com valor 7,0.



Ao finalizar todas as disciplinas, você terá concluído o curso e seu certificado será emitido em no máximo três meses.

Não é necessário produzir o TCC, mas se você preferir desenvolver o trabalho, lhe ofereceremos todo o suporte necessário.

# NÃO PRECISA PRODUZIR O TCC



- ◆ Que tal ser o protagonista do seu próprio conhecimento e se especializar na sua área?
- ◆ Matricule-se já e viva o seu sonho!

