

# GESTÃO DE EVENTOS E SERVIÇOS GASTRONÔMICOS

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 Gestão de Eventos e Serviços Gastronômicos possibilita a você desenvolver sua capacidade de gestão na área 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.



## **DISCIPLINAS E CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS**

### **ADMINISTRAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**

- Tipos de serviços: indústria, restaurante comercial
- Tipos de serviços: hotel e Catering
- Tipos de serviços: hospital, lactário e asilo
- Tipos de serviços: merenda escolar e cesta básica
- Autogestão, Terceirização, Refeição transportada e Contrato
- Uniformes, Epis e Segurança no Trabalho/Ergonomia
- Cálculo de mão de obra
- Importância de automação em UAN'S e economia na implementação da automação em UAN's
- Equipamentos automatizados e gerenciamento versus automação
- Per Capita e Padrão de Cardápios
- Compras e abastecimento de gêneros alimentícios e outras matérias-prima
- Planejamento de recebimento e armazenamento e controle de estoque.



**Carga horária: 40 horas**

### **HABILIDADES BÁSICAS EM COZINHA**

- Cortes de Legumes
- Molhos clássicos
- Fundos
- Aromáticos
- Espessantes
- Princípios de Cocção
- Técnicas de cocção em calor seco
- Técnicas de cocção em calor úmido
- Técnicas de cocção em calor misto
- Carnes
- Suínos
- Vegetais



**Carga horária: 40 horas**



### **GESTÃO EM GASTRONOMIA**

- Tipologia de Estabelecimento
- Tipologia de Eventos
- Etiqueta, Cerimonial e Protocolo
- Organização de Pré-Evento, Evento e Pós-Evento
- Estrutura física e Layout
- Equipamentos e utensílios
- Marketing Sensorial no segmento de Alimentação
- Marketing para Gastronomia
- Marketing para UAN'S e UPR'S e o mercado de refeições coletivas no Brasil e Mundo
- O Garçom
- O consumidor
- Legislação para atuação na área de alimentação coletiva



**Carga horária: 40 horas**

### **GASTRONOMIA BRASILEIRA**

- A Formação da Cozinha Brasileira
- História da Alimentação no Brasil
- Os imigrantes na Alimentação
- Chefs brasileiros
- A Cozinha Sertaneja
- Cozinha Rural
- Queijos
- Sopas
- Terrines, galantines, patês e roulades
- Comidinhas Finger Food
- Embutidos
- Sanduíches



**Carga horária: 40 horas**



### GESTÃO DE PESSOAS

- Processos do sistema de gestão de pessoas
- Pessoas, grupos e equipes
- Treinamento e desenvolvimento
- Gestão e métodos de treinamento
- Gestão estratégica de pessoas
- Liderança
- Recrutamento e seleção
- Remuneração
- Carreira
- Treinamento
- Desenvolvimento
- Processo demissional



**Carga horária: 40 horas**

### FUNDAMENTOS DE BEBIDAS E ENOLOGIA

- Origem do bar e coquetelaria clássica
- Tecnologia da fabricação de cerveja
- Bebidas fermentadas: cerveja lager
- Bebidas fermentadas: cerveja ale e lambic
- Bebidas destiladas
- Cachaça
- Tecnologia de fabricação de vinho e seus destilados
- Do plantio ao vinho
- Enologia europeia
- Bebidas não alcoólicas
- Café
- O barista



**Carga horária: 40 horas**



### MARKETING DE SERVIÇOS

- Qualidade dos Serviços
- As expectativas do cliente com o serviço
- Cliente e o Serviço
- Escutando o cliente por meio de pesquisa
- Relacionamento com o cliente
- A inovação e o projeto do serviço
- Padrões do serviço definidos pelo cliente
- As evidências físicas e o cenário de serviços
- O papel do colaborador na execução do serviço
- O papel dos clientes na execução do serviço
- Precificação de serviços
- O impacto financeiro e econômico dos serviços



**Carga horária: 40 horas**

### MICROBIOLOGIA DOS ALIMENTOS

- Contaminantes em alimentos e fatores intrínsecos e extrínsecos relacionados ao crescimento microbiano nos alimentos
- Indicadores da qualidade higiênico-sanitária de alimentos e padrões microbiológicos para os alimentos
- Fungos e vírus como agentes deteriorantes em alimentos
- Pesquisa de microrganismos patogênicos em alimentos
- Infecções e intoxicações alimentares
- Padrões microbiológicos em alimentos: Legislação e métodos oficiais
- DTA - Doenças transmitidas por alimentos
- Legislação vigente nacional de higiene e manipulação de alimentos
- Microrganismos importantes em alimentos e técnicas para o isolamento e identificação de bactérias
- Boas práticas de Fabricação de alimentos
- Controle de desenvolvimento microbiano nos alimentos
- Microrganismos e contaminantes nos alimentos



**Carga horária: 40 horas**



**CONTROLE E QUALIDADE DOS ALIMENTOS**

- Histórico dos procedimentos de controle de qualidade
- Segurança e qualidade na cadeia produtiva de alimentos de origem vegetal
- Normas e padrões de qualidade - legislação de alimentos
- Ferramentas de controle preventivo e operacional da qualidade e segurança dos alimentos
- Boas práticas de manipulação e fabricação de alimentos
- Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle
- Gerenciamento de sistemas de qualidade
- Gestão de processos de qualidade
- Segurança e qualidade na cadeia produtiva de alimentos de origem animal
- Métodos de conservação dos alimentos: Uso do frio
- Métodos de conservação dos alimentos: Uso do calor
- Métodos de conservação dos alimentos: Modificação do pH, atmosfera e aw (atividade de água).



**Carga horária: 40 horas**



## COMO É A AVALIAÇÃO

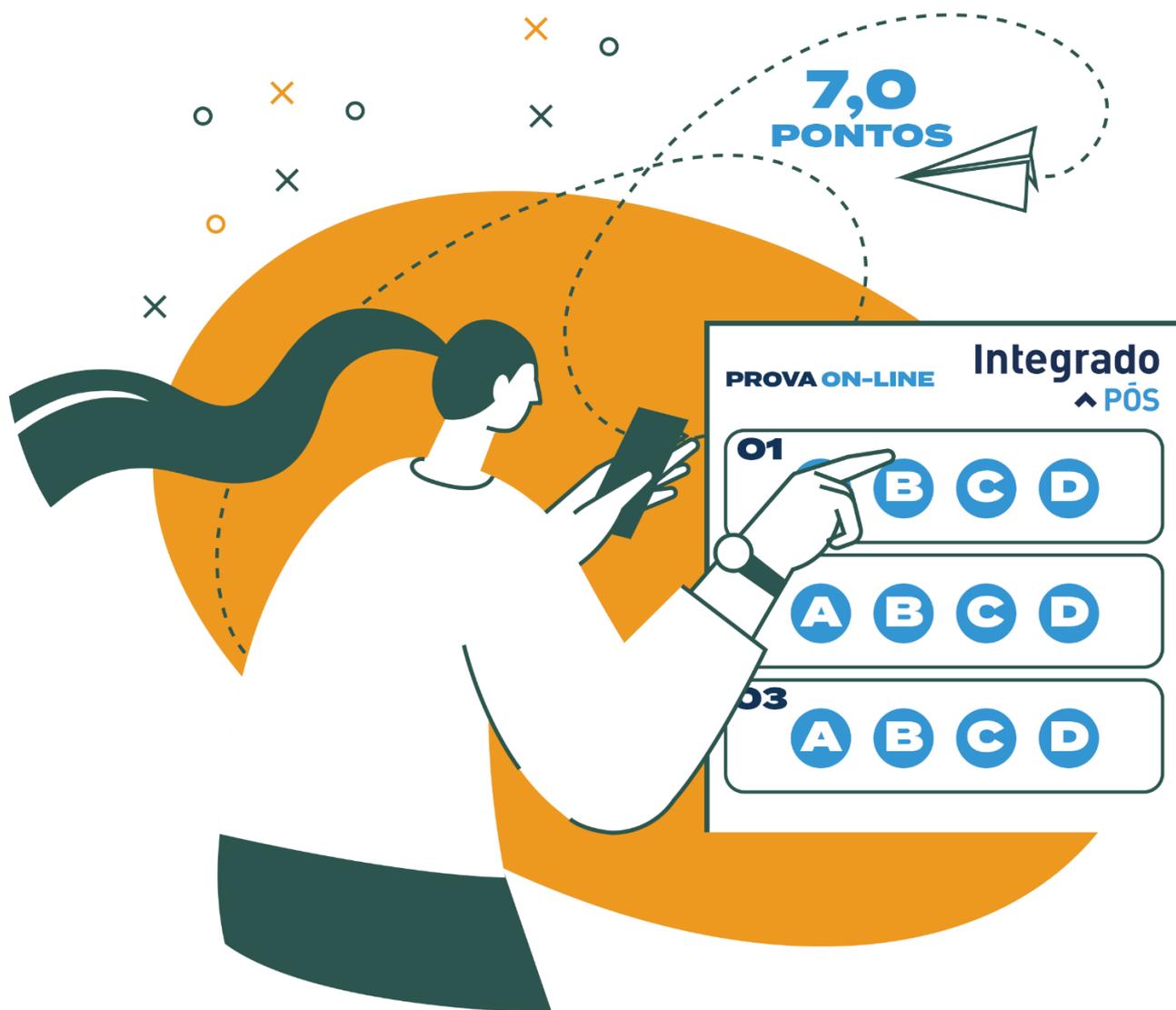
As disciplinas são formadas por Unidades de Aprendizagem, sendo que o seu acesso aos conteúdos disponibilizados em cada uma delas será contabilizado como uma pontuação de progresso, que pode garantir até 3,0 pontos em sua média final. Para isso é necessário:

- ◆ 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!

