



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 Tecnologia de Alimentos Aplicada à Gastronomia 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

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

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 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 Garçon
- O consumidor
- Legislação para atuação na área de alimentação coletiva



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



TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 1

- Fundamentos da tecnologia de alimentos: história
- Fundamentos da tecnologia de alimentos: deterioração e beneficiamento
- Métodos de conservação de alimentos
- Controle de qualidade para produtos de origem vegetal e animal
- Tecnologia para frutas
- Tecnologia para hortaliças
- Aspectos de qualidade, beneficiamento e conservação
- Produção de queijos, manteiga e iogurte: conservação, processamento e estocagem
- Desenvolvimento de novos produtos e novas tecnologias: conceito
- Desenvolvimento de novos produtos e novas tecnologias: legislação
- Desenvolvimento de novos produtos e novas tecnologias: matéria prima
- Análise sensorial de novos produtos



Carga horária: 40 horas

TECNOLOGIA DE ALIMENTOS 2

- Ovos: classificação
- Ovos: deterioração e métodos de conservação
- Ovos: beneficiamento e armazenagem
- Doces, geleias e compotas: classificação
- Doces, geleias e compotas: deterioração e métodos de conservação
- Doces, geleias e compotas: beneficiamento e armazenagem
- Processamento de sucos: classificação
- Processamento de sucos: deterioração e métodos de conservação
- Processamento de sucos: beneficiamento e armazenagem
- Embalagens: conceito
- Embalagens: legislação
- Embalagens: tipos e materiais



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

BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS

- A química e os alimentos
- Água: definição
- Vitaminas e minerais: conceito e importância
- Frutas: definição
- Cereais e leguminosas: definição e composição química
- Hortaliças: definição, composição química e classificação
- Carboidratos: definição, classificação e propriedades funcionais
- Digestão de Carboidratos
- Lipídeos - conceito, propriedades e reações de deterioração
- Digestão de lipídeos
- Proteínas: conceito e importância
- Digestão de proteínas



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

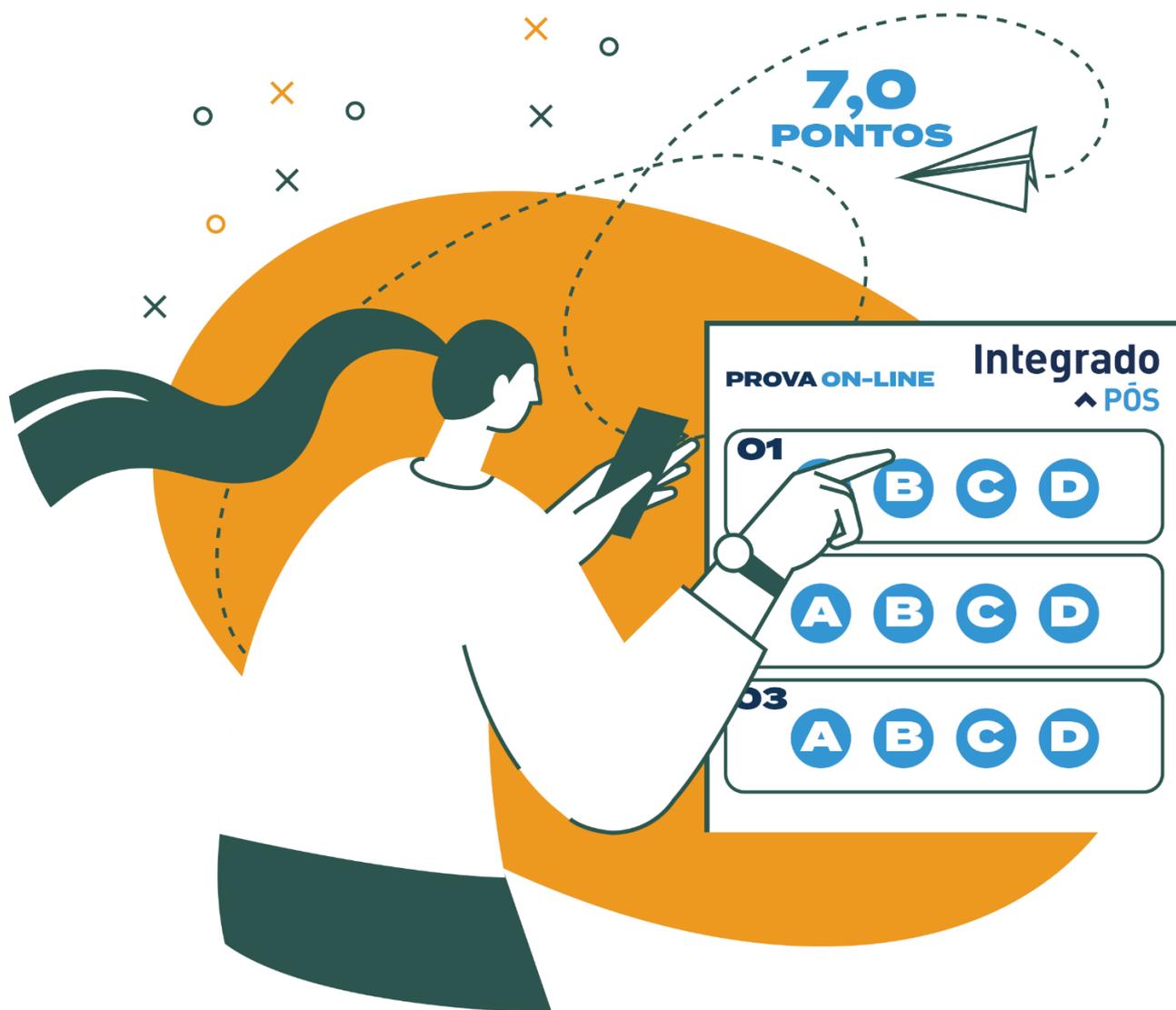
As disciplinas são formadas por Unidades de Aprendizagem, sendo que o seu acesso aos conteúdos disponibilizados em cada uma delas será contabilizado como uma pontuação de progresso, que pode garantir até 3,0 pontos em sua média final. Para isso é necessário:

- ◆ 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!

