



CENTRO UNIVERSITÁRIO DO VALE DO RIBEIRA - UNIVR

PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA (CST)



REGISTRO, 2022

Objetivos do curso

O curso de Tecnologia em Gastronomia tem por missão oferecer ao aluno a possibilidade de iniciar uma nova carreira ou, ainda, promover a atualização de profissionais já inseridos no mercado de trabalho no setor de alimentos e bebidas. O curso de Tecnologia em Gastronomia encontra-se inserido no eixo tecnológico hospitalidade e lazer, tendo como principais objetivos:

Objetivo Geral

- Desenvolver competências profissionais tecnológicas, gerais e específicas nos diversos segmentos do setor de alimentos e bebidas e o atendimento às necessidades organizacionais; incentivando a capacidade empreendedora e de adaptação às constantes mudanças do mercado de trabalho.

Objetivos Específicos

- Objetivos Específicos 1: Incentivar o desenvolvimento da capacidade empreendedora e da compreensão do processo tecnológico em suas causas e efeitos;

Figura 1 - Aula de Análise Sensorial - Desenvolvimento de Produtos e Novas Empresas



Fonte:UNIVR, 2019.

Figura 2 - Aula de Análise Sensorial - Desenvolvimento de Produtos e Novas Empresas



Fonte: UNIVR, 2019.

- Incentivar a produção e a inovação científico-tecnológica e suas respectivas aplicações no mundo do trabalho;

Figura 3 – Projeto Cozinha Internacional



Fonte: UNIVR, 2019.

Figura 4 – Aulas Práticas e temática em ambos os módulos



Fonte: UNIVR, 2019.

- Desenvolver competências profissionais tecnológicas gerais e específicas para a gestão de processos e a produção de bens e serviços;

Figura 5 - Aulas Práticas sobre Produção de Bens e Serviços



Fonte: UNIVR, 2019.

- Capacitar o acadêmico para elaboração e apresentação de pratos da culinária brasileira e internacional em eventos pertinentes à área de alimentos e bebidas;

Figura 6- Evento Gastronômico de Criação de Alimentos e Bebidas



Fonte: UNIVR, 2018.

Figura 7- Evento Gastronômico de Criação de Alimentos e Bebidas



Fonte: UNIVR, 2021.

Figura 8- Desenvolvimento de Bebidas



Fonte: UNIVR, 2021.

- Promover o desenvolvimento integral do ser humano e possibilitar a sua inserção no meio em que ele vive, tendo a ética e a cidadania como fatores de sustentação;

Figura 9 - Feira Gastronômica/Extensão Acadêmica



Fonte: UNIVR, 2019.

Figura 10- Feira Gastronômica



Fonte: UNIVR, 2019.

- Favorecer o reconhecimento das técnicas higiênico-sanitárias na manipulação de alimentos;

Figura 11 - Aula de Higiene e Manipulação na Produção de Queijos



Fonte: UNIVR, 2021



Fonte: UNIVR, 2021

- Atender o mercado de trabalho que demanda profissionais especializados e inseridos na resolução de problematizações do serviço;

Figura 12 - Aula Prática sobre desenvolvimento de produtos através do mercado atual



Fonte: UNIVR, 2019

- Desenvolver competências para a gestão de negócios na área gastronômica, bem como promover habilidades e competências gerenciais para elaborar projetos gastronômicos dentro de um espírito crítico acerca das relações entre gastronomia e sustentabilidade;

Figura 13 - Seminário de Sustentabilidade

Seminário

- Apresentação Individual (On Line)
- Não é necessário entrega de trabalho.
- Avaliação é pela apresentação .

An icon depicting a black silhouette of a person standing next to a presentation screen. The screen shows the word "Seminário" above a green plant with two leaves. The background of the icon has a light gray diagonal line pattern.

Fonte: UNIVR, 2021

Figura 14 - Apresentação Online Seminário de Sustentabilidade



Fonte: UNIVR, 2021

Qual o tema do Seminário ?

Exemplo:

- | | |
|--|---|
| 1) Qualquer Assunto Ligado á Sustentabilidade | 1) Reciclagem |
| 2) Contextualização Histórica | 2) Quem criou, foi Pedro Alvares Cabral em XX, que revolucionou o mercado, aumentou as vendas, diminuiu o lixo.... Fonte: Sebrae |
| 3) Como Incluir na Gastronomia | 3) Incluir, treinando colaboradores (POPs de Lixo: lave as caixas de leite, seque e coloque no lixo X, recolha as latas de alumínios dos clientes, tire todo o líquido e colo que no lixo Y, na cidade tem coleta seletiva? Sim, ok. Não ? O que fazer com esse lixo reciclado?) comprando lixeiras separatórias, vai aumentar a compra de sacos de lixo, por ter mais lixeiras? |
| 4) Quais os benefícios de Incluir para a empresa | 4) Ajudar uma ong, com a doação de latinhas de alumínio, gerar menos lixo, pagar menos pelo lixo (cidades que cobram a retirada de lixo) |
| 5) Qual o valor de implantação | 5) 5 Lixeiras de Coleta Seletiva: R\$500 mais R\$100 a mais por mês com saco de lixo. |
| 6) Quais os benefícios para o meio ambiente | 6) Redução do lixo orgânico, redução na poluição, destino correto do lixo.... |
| 7) Outros itens interessantes ao assunto | |
| 8) Mínimo 30 minutos de Apresentação | |

Fonte: UNIVR, 2021

- Promover o contato com a linguagem gastronômica em língua inglesa e francesa;

Figura 15 - Aula Prática de Linguagem Gastronômica (Feijoada)



Fonte: UNIVR, 2021

- Capacitar o acadêmico dentro do campo da enologia;

Figura 16 - Aulas de Degustação de Vinho



Fonte: UNIVR, 2020

Figura 17 – Análise Sensorial Vinhos e Espumantes



Fonte: UNIVR, 2020

- Propiciar conhecimento sobre as diversas culturas alimentares;

Figura 18 - Aulas Práticas de Culinária do Norte Brasileiro



Fonte: UNIVR, 2021

Figura 19 - Aulas Práticas de Culinária do Nordeste Brasileiro



Fonte: UNIVR, 2021

- Formar profissionais capazes de organizar e planejar serviços em gastronomia;

Figura 20 - Evento de Enogastronomia



Fonte: UNIVR, 2020

Figura 21 - Evento de Panificação e Confeitaria (Tipos de Serviço, Adaptação para COVID)



Fonte: UNIVR, 2021.

- Promover a capacitação de acadêmicos dentro do campo da panificação, confeitaria e pâtisserie.

Figuras 22- Aulas Prática de Panificação



Fonte: UNIVR, 2021



Fonte: UNIVR, 2021



Fonte: UNIVR, 2021



Fonte: UNIVR, 2021

Figuras 23 - Aulas Práticas Confeitaria (Doces de Eventos)



Fonte: UNIVR, 2021



Fonte: UNIVR, 2021

Estrutura do Curso:

Ele possui 1700 horas de duração, distribuídas ao longo de seis semestres ou três anos. Nesse período, são trabalhados os conteúdos do curso organizados em seis eixos temáticos: bases da gastronomia, gastronomia e saúde, cozinha profissional internacional e brasileira, bebidas em gastronomia, planejamento de eventos gastronômicos, gestão de restaurantes e marketing de serviços.

Mercado de trabalho:

Após a formatura, o profissional Gastrônomo estará habilitado a atuar em diversas áreas como chefs de cozinha, tais como: hotéis, spas, hospitais, restaurantes institucionais ou comerciais, bares, buffets, catering, confeitaria, padarias, cafeterias, bistrôs, entre outros.

Informações: <https://portal.unisepe.com.br/univr/gastronomia/>

Coordenação de Gastronomia

Arthur Alves Negrão da Silva

e-mail: gastronomia@scelisul.com.br / nutricao@scelisul.com.br