



**Universidade
Anhembi Morumbi**

LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

Escola de Ciências Humanas e Sociais

Guia Rápido do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia

Universidade Anhembi Morumbi

Fundada, em 1970, com o intuito de oferecer o primeiro curso superior de Turismo do Brasil, a Universidade Anhembi Morumbi ampliou a oferta de cursos em diferentes áreas durante a década de 1980. Credenciada como universidade na década de 1990, inaugurou o segundo campus, localizado na região da Mooca, para oferta concentrada de cursos na área da Saúde. Nas duas primeiras décadas do novo milênio, a Universidade continuou a trajetória de expansão com o lançamento de novos campi – Morumbi, Vale do Anhangabaú, Paulista 1 e Paulista 2 – e polos de educação a distância em diversas regiões.

Ao longo de sua história, a Anhembi Morumbi se tornou reconhecida pela oferta de cursos inéditos como Gastronomia, Aviação Civil, Design Digital, Quiropraxia, Moda e Estética.

Em 2005, torna-se uma universidade internacionalizada ao integrar a Rede Internacional de Universidades Laureate, dinamizando ainda mais o binômio “criatividade e inovação” que sempre esteve presente na Anhembi Morumbi. Com a internacionalização, passou a proporcionar aos estudantes a oportunidade de formação e atuação mundial por meio de programas exclusivos de intercâmbio para complemento das matrizes curriculares, dupla diplomação e estágio internacional, entre outros.

Situada em São Paulo, a Anhembi Morumbi tem, atualmente, mais de 46 mil estudantes em cursos de graduação e pós-graduação lato sensu, nas modalidades presencial e a distância, além de pós-graduação stricto sensu e cursos de extensão.

A Universidade tem como missão: “Prover educação de alta qualidade, formando líderes e profissionais capazes de responder às demandas do mundo globalizado e contribuir para o progresso social e ambiental com espírito empreendedor e valores éticos”. Sua visão é: “Consolidar nossa posição de liderança no Ensino Superior em todas as áreas de conhecimento em que atuamos, formando o maior número de profissionais diferenciados, por meio da excelência acadêmica, inovação e internacionalidade”.

Nossos valores modelam nossas ações, potencializando ainda mais resultados sempre voltados à educação e excelência acadêmica, assegurando a perenidade de nossa Instituição, que valoriza a paixão, o respeito à diversidade, o trabalho em equipe, a inovação, o foco em resultado, a responsabilidade corporativa, o compromisso social, a ética e a transparência.

Escola de Ciências Humanas e Sociais

A Escola de Ciências Humanas e Sociais – ECHS surge no segundo semestre de 2016, como fruto da reorganização acadêmica da Universidade, reunindo cursos que pertenciam às antigas Escola de Negócios, Escola de Comunicação e Escola de Educação e alguns cursos da Escola de Artes, Arquitetura, Design e Moda. Atualmente, a ECHS é composta por cinco áreas de atuação, assim segmentadas: Artes, Comunicação, Educação, Negócios, Turismo e Hospitalidade.

A Escola de Ciências Humanas e Sociais tem por objetivos:

- Priorizar a compreensão da realidade contemporânea;
- Desenvolver um ambiente acadêmico que privilegie a pesquisa científica aplicada;
- Potencializar atividades complementares a fim de ampliar a gama de conhecimento dos estudantes;
- Utilizar e aprimorar a educação a distância utilizando-se de tecnologias de informação e comunicação;
- Executar avaliações contínuas – formativas e somativas – estimulando estudantes à proatividade em sua formação e desempenho;
- Estabelecer parcerias no âmbito da comunidade interna, da sociedade civil e do mercado que potencializem a capacidade de formação profissional e humana entre os estudantes;
- Promover a qualificação e avaliação do pessoal técnico-administrativo e do corpo docente, estimulando-os à permanente qualificação e valorizando-os como centros do processo de ensino-aprendizagem;
- Fortalecer a integração entre estudantes, professores e funcionários.

A competência empreendedora e a atuação profissional do estudante, princípios fundamentais da Universidade, têm implicado agilidade na compreensão das tendências do mercado profissional e no planejamento e aplicação do projeto pedagógico das áreas compreendidas nas Ciências Humanas e Sociais. Nesse sentido, os cursos que



compõem a ECHS têm claros vínculos com mercado e comunidade. Seja por parcerias firmadas com empresas, seja pelo trabalho regular em atividades de extensão, no âmbito institucional ou no interior dos Projetos Pedagógicos de cada curso.

Sobre o curso

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia da Universidade Anhembi Morumbi, concebido em 1999, foi o primeiro curso superior de Gastronomia do país.

O projeto pedagógico do curso de Tecnologia em Gastronomia teve assessoria técnico-pedagógica de profissionais pertencentes a instituições de ensino superior como The Culinary Institute Academy – CIA e California Culinary Academy – CCA.

O curso propõe desenvolver habilidades e competências em cozinha com ênfase em cozinha clássica internacional. Além disso, dedica-se à capacitação gerencial de negócios na área de alimentos e bebidas, marcada por uma visão empreendedora e que visa à viabilização de empreendimentos próprios e à gestão de restaurantes, bufês, hotéis e outros segmentos do ramo de alimentos e bebidas.

Objetivo geral do curso

Desenvolver habilidades e competências em cozinha geral e internacional, com componente gerencial de alimentos e bebidas, de modo a operar com técnica, criatividade e eficiência em restaurantes e outras organizações do segmento de hospitalidade e do ramo alimentício.

Objetivos específicos

- a) Desenvolver competências e tornar os alunos aptos a conhecer os fundamentos dos serviços de hospitalidade;
- b) Aprimorar a competência de negócios em hospitalidade, permitindo a compreensão e o inter-relacionamento das diversas funções gerenciais que suportam a área;
- c) Contribuir para o desenvolvimento de práticas e habilidades, valendo-se, sobretudo, de disciplinas de cunho prático relacionadas aos diversos tipos de cozinha necessários à formação de gestores do ramo de alimentos e bebidas.

Público-alvo

O curso superior de Tecnologia em Gastronomia se destina a estudantes que desejam ou necessitam de uma formação superior ou de atualização em gastronomia que visam compreender o cenário geral do mercado de alimentos e bebidas e suas inter-relações entre as diversas áreas do conhecimento.

Disciplinas

CIÊNCIA DOS ALIMENTOS, HIGIENE E LEGISLAÇÃO

Aborda conhecimentos, vivências e habilidades para a aplicação das técnicas de seleção, aquisição, armazenamento, conservação e preparo dos vários grupos de alimentos. Discute as transformações que os alimentos sofrem durante as operações a que são submetidos nos processos culinários para a garantia de um consumo alimentar prazeroso e saudável.

COMUNICAÇÃO

A disciplina discute as variedades linguísticas nos diversos gêneros orais e textuais, a leitura, interpretação e produção de textos no meio acadêmico e profissional e apresenta técnicas de comunicação oral para o meio acadêmico e profissional.

FUNDAMENTOS DA COZINHA

A disciplina é responsável pela introdução do aluno à cozinha prática, promovendo o aprendizado de técnicas básicas de cozinha como cortes e cocção de vegetais, carnes e aves, aromáticos, fundos, espessantes, molhos, sopas e produção de amidos. Visa, também, ao desenvolvimento do conhecimento do mercado de trabalho e da dinâmica operacional da cozinha profissional.

PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA

A disciplina é responsável pelo reforço do aprendizado do aluno à cozinha prática, promovendo a repetição de execução de técnicas básicas de cozinha como cortes, aromáticos, fundos, espessantes, molhos, sopas, cocção de vegetais, carnes e aves. Visa, também, ao desenvolvimento do conhecimento do mercado de trabalho e da dinâmica operacional da cozinha profissional.

GERENCIAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

A disciplina aborda conceitos básicos na administração de empresas de restauração, abrangendo a gestão de processos com foco em fluxos operacionais e gestão organizacional, além de aprofundá-los por meio da elaboração de fichas técnicas e do estudo da atividade financeira e seus métodos de controle de custos.

CONFEITARIA

Realiza uma abordagem histórica e prática da confeitaria. Explora bases teóricas, princípios e técnicas da confeitaria clássica internacional, desenvolvimento de suas produções e novas tendências e técnicas da confeitaria contemporânea.

TÉCNICAS CLÁSSICAS

A disciplina enfoca as bases da cozinha quanto à compra, ao armazenamento, à manipulação, a métodos de cocção e à apresentação de peixes e frutos do mar, complementados pelas técnicas adquiridas em habilidades básicas. Também fornece ao aluno os princípios básicos de preparações e serviços de garde manger, ou cozinha fria em hotéis, restaurantes e similares, contemplando as principais atribuições referentes ao responsável por essa praça, enfocando conceitos clássicos e preparo de saladas, molhos e terrines, tendo como base técnicas, critérios decorativos e montagem de pratos e finalizando o módulo com a apresentação das produções. Aborda, ainda, preparações e serviços de café da manhã em hotéis, flats, restaurantes e similares, com a prática de cocção de ovos, bolos e alimentos que constituem o cardápio para um serviço de café da manhã.

ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA

A disciplina introduz, desdobra e aprofunda os conceitos que compõem as áreas específicas das ciências sociais, enfatizando a antropologia social. Discute as sociedades contemporâneas, em especial, suas relações sociais, políticas, econômicas e culturais. Aborda a diversidade cultural brasileira, suas manifestações e produção material.

ENOLOGIA E HARMONIZAÇÃO

Enfoca os princípios básicos da vitivinicultura e os principais países produtores de vinho, além da análise e degustação de vinhos. Explora fundamentos práticos que alicerçam a compreensão, a análise, a sugestão e o serviço de vinhos. Aborda também os princípios básicos de enogastronomia, ou seja, a arte de combinar vinho com comida.

PANIFICAÇÃO

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



COZINHA ASIÁTICA

A disciplina apresenta fundamentos e princípios da cozinha asiática, suas características gerais e particularidades regionais da China, da Coreia, do Japão, da Tailândia, da Índia e do Vietnã. Discorre sobre produtos e ingredientes típicos, bem como a formatação e classificação de cardápios e serviços da gastronomia asiática.

COZINHA FRANCESA

Enfoca o universo da cozinha clássica francesa, suas características e particularidades regionais, aspectos geográficos e históricos que envolvem a cozinha francesa, complementado por manipulação, métodos de cocção e apresentação de produtos típicos.

COZINHA ITALIANA

Apresenta características históricas, geográficas e climáticas da Itália, com seus reflexos na gastronomia de cada região. Aborda aspectos conceituais, práticos e técnicos para a produção de um cardápio clássico italiano, composto de entradas, primeiros pratos, segundos pratos e sobremesas. Discorre ainda sobre produtos específicos.

COZINHA MEDITERRÂNEA

Identifica os processos históricos, geográficos e culturais dos países considerados mediterrâneos. Explora como cada um deles transforma seus alimentos e quais as bases e características principais da gastronomia.

COZINHA REGIONAL BRASILEIRA

Destaca o universo da cozinha brasileira, suas características e particularidades regionais, complementado por manipulação, métodos de cocção e apresentação de produtos regionais brasileiros.

DESENVOLVIMENTO HUMANO E SOCIAL

Explora de que maneira se desenvolve o psiquismo a partir da inserção do indivíduo no ambiente psicossocial, identificando as manifestações do inconsciente no comportamento do sujeito. Aborda o fenômeno da percepção e sua relação com o desenvolvimento de aptidões mentais. Dedicar-se também à psicologia organizacional e ao impacto da comunicação, motivação e liderança nas relações de trabalho.

PROJETO INTEGRADO

Articula as disciplinas por meio de um plano interdisciplinar unificado. Aprimora a visão sistêmica e o inter-relacionamento entre as várias áreas de saber em um enfoque operacional para desenvolvimento e análise de cardápios em estabelecimentos de alimentos e bebidas.

TÓPICOS ESPECIAIS EM GASTRONOMIA

Aborda o ambiente que envolve a área de eventos, tipologia específica de bufês, eventos temáticos, montagem de salas, decoração, preparo de A&B e a relação com colaboradores e fornecedores. Discute a operacionalização de um restaurante em seus diversos setores, desde a criação e o desenvolvimento de preparações culinárias, até técnicas de cocção, finalização, montagem de pratos e serviços.

Sistema de avaliação

A Universidade Anhembi Morumbi desenvolve a avaliação de aprendizagem em duas etapas: N1 e N2. A N1 consiste em uma série de atividades desenvolvidas ao longo do semestre que permitem avaliar o estudante continuamente. A N2 consiste em uma prova presencial individual.

A nota final do estudante (NF) é obtida a partir da média entre N1 e N2, considerando os pesos, respectivamente, de 40% e 60%. É considerado aprovado o estudante que atingir média de aprovação conforme estabelecido em Regimento Acadêmico.

O estudante tem direito a realizar prova de segunda chamada no caso de ter perdido a oportunidade de cumprir a prova na data estipulada, ou se desejar melhoria de nota. Se, eventualmente, for reprovado, o estudante deverá cumprir novamente a disciplina em regime de dependência.

Frequência

A avaliação do desempenho escolar, além do aproveitamento, abrange aspectos de frequência.

A Universidade adota como critério para aprovação a frequência mínima de 75% da carga horária total da disciplina. O estudante que ultrapassar esse limite está automaticamente reprovado na disciplina. Nas disciplinas e cursos a distância a frequência é apurada a partir da completude das atividades propostas no ambiente de aprendizagem e seguem o mesmo critério para aprovação.

Coordenação

Direção da Escola de Ciências Humanas e Sociais

Prof. Pós-Dr. Luiz Alberto Farias

Pós-doutor em Comunicação pela Universidade de Málaga (2016). Doutor em Comunicação e Cultura pela Universidade de São Paulo (2006); mestre em Comunicação e Mercado (2000), especialista em Teoria da Comunicação (1995) e graduado em Relações Públicas (1990) pela Faculdade Cásper Líbero; graduado em Jornalismo pela Universidade Cruzeiro do Sul (2001). Professor visitante na Universidade de Málaga (2016) e professor orientador de doutorado da Universidade Nova de Lisboa (Portugal) e da Universidade de Málaga (Espanha). É diretor acadêmico da Escola de Ciências Humanas e Sociais da Universidade Anhembi Morumbi, onde também atua como professor colaborador no programa de pós-graduação stricto sensu em Comunicação. É professor doutor da Escola de Comunicações e Artes da Universidade de São Paulo desde 2003, onde atua no programa de pós-graduação stricto sensu em Ciências da Comunicação como professor permanente desde 2011. Ganador do Prêmio Aberje – Educador do Ano James Heffernan (2014). Foi presidente da Abrapcorp e da ABRP e diretor da Intercom. É editor da Organicom Revista Brasileira de Comunicação Organizacional e Relações Públicas (Qualis B1). Autor e coautor de diversos livros no Brasil e no exterior.

Coordenação do curso superior de Tecnologia em Gastronomia

Prof^a. M.a Heloisa de Almeida Fernandes Rodrigues

Bacharel em Direito pela Instituição Toledo de Ensino de Bauru – ITE, em 1993, formada em Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi (2001) e mestre em Hospitalidade, também pela Universidade Anhembi Morumbi (2011). É coordenadora e professora do curso de Tecnologia em Gastronomia e professora do curso de pós-graduação em Confeitaria e Panificação, ambos da Universidade Anhembi Morumbi, onde concentra pesquisas teóricas e práticas. Atua no mercado como consultora, elaborando cardápios e projetos. Participou de vários cursos no mundo, entre eles, o de Confeitaria e Panificação no Culinary Institute of America, na Aromitalia, em Turim, e em Les Roches, na Espanha.

Anhembi Morumbi para você

Você, estudante, é parte integrante da comunidade acadêmica da Universidade Anhembi Morumbi e pode desfrutar de toda a infraestrutura que a Universidade oferece.

São seis campi com instalações modernas, laboratórios de última geração, bibliotecas com acervo abundante, além de academia de ginástica.

- **Campus Mooca** – Rua Dr. Almeida Lima, 1.134
- **Campus Morumbi** – Av. Roque Petroni Jr., 630
- **Campus Paulista** – Av. Paulista, 2.000



- **Campus Paulista 2** – Rua Treze de Maio, 1.266
- **Campus Vale do Anhangabaú** – Rua Líbero Badaró, 487
- **Campus Vila Olímpia** – Rua Casa do Ator, 275