



GUIA DE CURSO

CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA



LAUREATE
INTERNATIONAL
UNIVERSITIES®



**Universidade
Anhembi Morumbi**
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

HISTÓRICO DA INSTITUIÇÃO

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI

Em 1970, um grupo de publicitários instalou em São Paulo a Faculdade de Comunicação Social Anhembi. Um ano mais tarde, outro grupo, formado por engenheiros e arquitetos, fundou a Faculdade de Turismo do Morumbi, com o primeiro curso superior de Turismo no Brasil a formar graduados na área. Em 1982, as duas instituições se uniram e surgiu a Faculdade Anhembi Morumbi, oferecendo os cursos de Comunicação Social, Turismo, Secretariado Executivo Bilíngue e Administração.

Na década de 90 foram lançados cursos superiores inéditos no Brasil: Negócios da Moda; Pedagogia, com habilitações em Tecnologia Educacional e Desenvolvimento na Empresa; Farmácia, com ênfase em Cosmetologia; Design Digital, entre outros. Em 1997, a Instituição se credenciou como Universidade. No ano seguinte, fundou o Campus Centro, no prédio que abrigava a fábrica da São Paulo Alpargatas no bairro do Brás, um marco da industrialização do Estado. O novo campus abrigou vários cursos da instituição, e expandindo a área de saúde com a criação dos cursos de Fisioterapia, Enfermagem, Medicina Veterinária e Quiropraxia. Em 1999 tiveram início vários cursos sequenciais, que ofereciam diploma de Formação Específica em dois anos.

Em 2001 foi implantada a Graduação Modulada, inspirada no modelo americano dos *community colleges*, formando o estudante em dois anos e fornecendo um certificado de nível superior em período intermediário à conclusão do curso de graduação, antecipando assim seu ingresso no mercado profissional. No mesmo ano a Universidade instalou o programa de mestrado em Hospitalidade, inédito no País e recomendado pela Capes, implementado no ano seguinte. Ainda em 2001, foi criado o curso de Aviação Civil, primeiro na área e único em São Paulo. Em 2002 inaugurou o Campus Morumbi que abriga os cursos nas áreas de design e moda, e o Campus Vale do Anhangabaú, que passou a sediar o novo curso de Direito, entre outros da área de Negócios. Em 2005 foi criado o curso de Cinema e implantado o mestrado em Design. Em 2006 foi a vez do mestrado em Comunicação.

Em 2005, depois de ampliar sua gama de cursos com muita criatividade, a Universidade Anhembi Morumbi passa a pertencer à Rede Internacional de Universidades Laureate - a maior e mais importante rede de universidades do mundo. Os estudantes da Anhembi Morumbi passaram a ter oportunidade de formação e atuação mundial, por meio de programas exclusivos de intercâmbios para complemento da matriz curricular, múltipla diplomação, estágio internacional, entre outros.

Em 2013 teve foi aprovado o doutorado em Hospitalidade, em 2014 os cursos de doutorado em Comunicação e em Design, e em 2015 o mestrado profissional em Alimentos e Bebidas.

A Anhembi Morumbi 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”.

A **visão** da Universidade 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 estão baseados em: Paixão, Respeito à Diversidade, Trabalho em Equipe, Inovação, Foco em Resultado, Responsabilidade Corporativa, Compromisso Social, Ética e Transparência.

A Anhembi Morumbi atende atualmente mais de 44 mil estudantes, distribuídos nos cursos de graduação, superiores de curta duração e pós-graduação *lato sensu* e *stricto sensu*.

SOBRE O CURSO

Em todo o mundo, a Gastronomia movimentou diversas áreas como a indústria, comércio, turismo, transportes e educação, dentre outros segmentos. No Brasil a área gastronômica tem se apresentado como uma atividade intersetorial de grande intensidade. Sua profissionalização é, sem dúvida, um vetor de fortalecimento da cadeia produtiva de alimentos, uma das que mais movimentou financeira o nosso país. Isso se comprova com o aumento de investimentos em equipamentos, oferta de serviços e formação qualificada de profissionais, um aspecto que agrega valor à cadeia produtiva do turismo e do entretenimento, além de consolidar a fixação de negócios e empreendimentos no ramo de alimentação, fonte de geração de emprego e renda.

Para garantir o desenvolvimento de profissionais com experiência teórico-práticas mais relevantes, o curso conta com Centros de Práticas, dispondo de uma infraestrutura com cozinhas amplamente equipadas. Além disso, possui parceria com diversos estabelecimentos, onde os alunos podem atuar de forma prática, ampliando os conhecimentos. Com uma estrutura nova e moderna, proporciona ao aluno o contato com a prática de cozinha já no primeiro semestre, orientando o aluno nas técnicas básicas de gastronomia e aprimorando o aluno para avançar nas disciplinas específicas do currículo.

A diversidade de disciplinas com temáticas de culinárias, formam um aluno conhecedor das principais cozinhas mundiais. Corpo docente e coordenação qualificados e focados no conhecimento específico da área e bem como na sua sustentabilidade. Incentivo aos intercâmbios com instituições da Rede de Universidades Laureate no exterior, possibilitando ao estudante adquirir conhecimentos técnico, científico e cultural muito além das fronteiras locais. Com uma curta formação, o aluno é preparado à ser competitivo no mercado de trabalho, uma vez que há estágio curricular obrigatório, no qual os estudantes vivenciam a realidade da profissão e colocam em prática as técnicas aprendidas durante o curso.

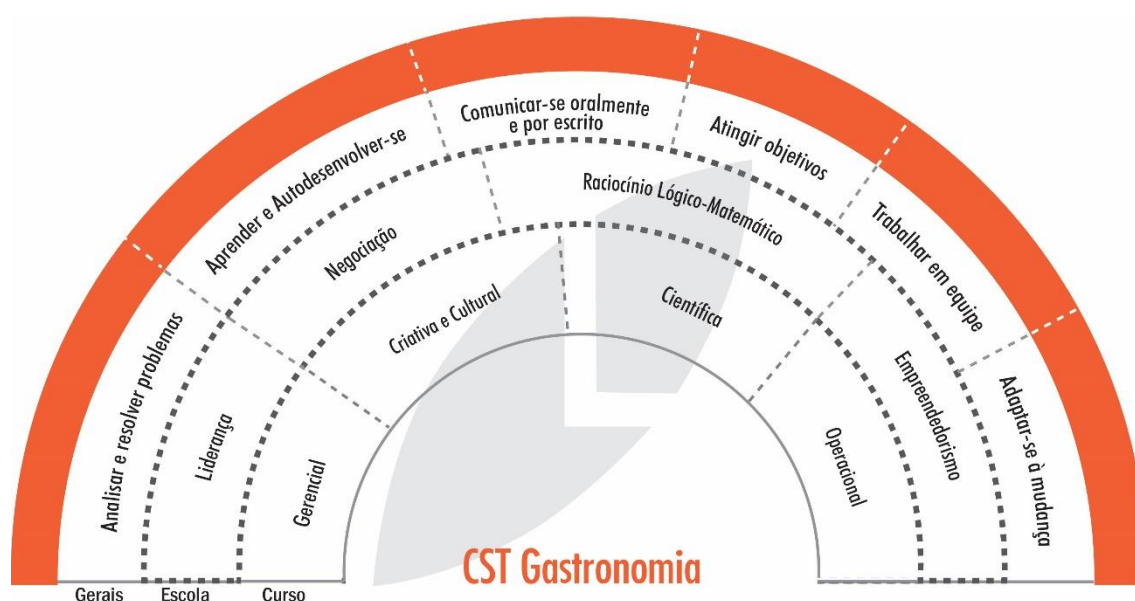
O perfil profissional de conclusão, conforme prevê o Catálogo Nacional dos Cursos Superiores de Tecnologia, contempla as seguintes atividades: concebe, planeja, gerencia e operacionaliza produções culinárias nas diferentes fases dos serviços de alimentação. Cria preparações culinárias e valoriza a ciência dos ingredientes. Diferencia e coordena técnicas culinárias. Planeja, controla e avalia custos. Coordena e gerencia pessoas de sua equipe. Valida a segurança alimentar. Planeja, elabora e organiza projetos de fluxo de montagem de cozinha. Identifica utensílios, equipamentos e matéria-prima em restaurantes e estabelecimentos alimentícios. Articula e coordena empreendimentos e negócios gastronômicos. Identifica novas perspectivas do mercado alimentício. Vistoria, avalia e emite parecer técnico em sua área de formação.

O campo de atuação dos egressos é vasto: centros gastronômicos, embaixadas e consulados, empresas de hospedagem, recreação e lazer, hospitais e spas, indústria alimentícia, parques temáticos, aquáticos, cruzeiros marítimos, restaurantes comerciais, institucionais e industriais, catering, bufês e bares, instituições de ensino, mediante formação requerida pela legislação vigente.

OBJETIVO GERAL DO CURSO

O objetivo geral do Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, mantendo relação entre o previsto no Projeto Pedagógico do Curso (PPC), no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), na missão institucional e amparado pelo disposto nas Diretrizes Curriculares Nacionais Gerais dos Cursos Superiores de Tecnologia, é formar profissionais para atuarem no mundo da gastronomia com capacidade para gerir, criar, empreender e realizar as mais diversas atividades do segmento de alimentação.

COMPETÊNCIAS DA ÁREA DE CONHECIMENTO E DO CURSO



PÚBLICO ALVO

O curso se destina a pessoas interessadas a desenvolver, ampliar ou formalizar competências e habilidades na área do curso. O mercado tem se comportado de maneira positiva na absorção de egressos do curso, que podem ocupar posições de trabalho nos setores público e privado.

O mercado de alimentos e bebidas oferece um amplo leque de opções para o profissional de gastronomia, a saber: empresas de hospedagem, lazer e recreação, restaurantes, bares, cafés, clubes, "catering", "delivery", hospitais, padarias, confeitarias, bufês, eventos, entre outras são possibilidades de locais de atuação desse profissional. Também poderá atuar em consultorias, redação e ensino na área de alimentos e bebidas.

DISCIPLINAS E EMENTÁRIO

ATIVIDADE COMPLEMENTAR

Atividades práticas e/ou teóricas, relacionadas ao contexto do curso que contribuem na formação profissional mais ampla do aluno, envolvendo alternativa ou simultaneamente, produção, pesquisa, intercâmbio, visitas técnicas, participação em eventos e outras consideradas próprias ao curso.

BEBIDAS E HARMONIZAÇÕES

Discute os princípios básicos da vitivinicultura, os principais países produtores, degustação, análise sensorial de vinhos e os princípios básicos da enogastronomia e da harmonização entre as diversos alimentos e bebidas. Explora também outras bebidas destiladas e fermentadas, assim como seus processos de produção e características.

CIÊNCIA DOS ALIMENTOS

Estuda o alimento, suas características físico-químicas, nutricionais e tecnológicas de processamento, fundamentado na técnica dietética, nos processos culinários, nos indicadores de qualidade, nos métodos de conservação, na análise sensorial e na base de uma alimentação saudável do ponto de vista nutricional.

COMUNICAÇÃO

Estuda o processo comunicativo em diferentes contextos sociais. Discute o uso de elementos linguísticos adequados às peculiaridades de cada tipo de texto e situação comunicativa. Identifica e reflete sobre as estratégias linguístico-textuais em gêneros diversificados da oralidade e da escrita.

CONFEITARIA

Percorre a evolução histórica e prática da confeitaria. Explora as bases teóricas, princípios e técnicas da confeitaria clássica internacional, o desenvolvimento de suas produções e as novas tendências e técnicas da confeitaria contemporânea.

COZINHA BRASILEIRA

Discorre sobre a evolução da gastronomia brasileira por meio da história e das diversas influências socioculturais e suas contribuições na formação dos pratos típicos e identidade de cada região. Propõe o desenvolvimento prático de vários pratos regionais, apresentando suas particularidades de preparo, ingredientes e produtos.

COZINHA EUROPEIA

Aborda o universo da cozinha clássica europeia, suas características e particularidades regionais, assim como seus aspectos históricos, geográficos e culturais. Explora como os diversos países transformam seus alimentos e quais os produtos típicos de cada um deles.

COZINHA INTERNACIONAL

Apresenta diversas cozinhas internacionais destacando aspectos históricos e características culturais específicas. Explora seus pratos típicos, bem como a diversidade de matérias-primas e métodos de preparo.

COZINHA TÉCNICA DE CARNES E AVES

Trata dos princípios de identificação, manipulação, pré-preparo e preparo de carnes, aves, desenvolvendo produções culinárias, nos diversos serviços de alimentação, analisando os processos técnicos, culturais e tecnológicos do processamento destes alimentos.

COZINHA TÉCNICA DE PEIXES E FRUTOS DO MAR

Discorre sobre os princípios de identificação, manipulação, pré-preparo e preparo de peixes e frutos do mar, desenvolvendo produções culinárias, nos diversos serviços de alimentação, analisando os processos técnicos, culturais e tecnológicos do processamento destes alimentos.

DESAFIOS CONTEMPORÂNEOS

Estuda temas relevantes da contemporaneidade como o processo de construção da cidadania e suas respectivas interfaces com os direitos humanos, ética e diversidade. Analisa as interferências antrópicas no meio ambiente e discute o desenvolvimento sustentável e o impacto das inovações

tecnológicas. Aborda ainda tendências e diretrizes sociopolíticas, e questões de responsabilidade social e justiça.

FUNDAMENTOS DA COZINHA PROFISSIONAL

Discute os fundamentos teóricos e práticos da gastronomia, com seus protagonistas e os principais movimentos. Apresenta as organizações da brigada de cozinha, os instrumentos e principais processos da gastronomia, como equipamentos e utensílios, terminologia culinária básica, técnicas de cortes e métodos de cocção.

GARDE MANGER

Trata dos principais métodos de preparo, porcionamento e conservação de produções quentes e frias, montagem e finalização de pratos, das principais regras de garde manger, finger food, queijos, charcutaria, azeites molhos, saladas e coquetéis volantes.

GASTRONOMIA CONTEMPORÂNEA

Estuda as diversas temáticas da gastronomia contemporânea associadas à evolução científica e tecnológica. Apresenta e explora o processo criativo a partir de conhecimentos consolidados, investigação, pesquisa e intuição. Explora ainda a flexibilidade na composição, mistura de sabores e ingredientes, assim como a complexidade e diversidade de métodos de cocção e apresentação de pratos.

HISTÓRIA E PRINCÍPIOS DA GASTRONOMIA

Percorre os princípios básicos da gastronomia, terminologias e a história da alimentação e da gastronomia, tratando da sua construção histórica e cultural. Trata também do processo de desenvolvimento da comensalidade em diferentes temporalidades das culturas ocidentais e a formação da cultura gastronômica brasileira.

PANIFICAÇÃO

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

PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO E COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

Trata dos controles gerenciais na hotelaria e restauração, desde os princípios do planejamento e da engenharia de cardápios, utilizando-se das fichas técnicas, ferramentas de controle e análise de custos, precificação de produtos e serviços.

PLANEJAMENTO E GESTÃO EM GASTRONOMIA

Apresenta os conceitos básicos na administração aplicados a negócios de alimentos e bebidas, abrangendo a gestão de processos com foco em fluxos operacionais e gestão organizacional. Propõe o aprofundamento dos conceitos através da elaboração de fichas técnicas, estudo da atividade financeira e seus respectivos métodos de controle de custos.

PROJETO INTEGRADO: GASTRONOMIA

Atividade interdisciplinar que envolve a aplicação prática de conhecimentos adquiridos e competências desenvolvidas no decorrer do curso numa situação real de criação de projeto de gastronomia. Enfoque é dado à criatividade.

SEGURANÇA ALIMENTAR

Trata da microbiologia e dos perigos de alimentos, as doenças de origem alimentar, trazendo as fundamentações e aplicações do programa de Boas Práticas de Fabricação - BPF, dos documentos e registros e dos sistemas de qualidade, visando a segurança alimentar na produção de alimentos

SERVIÇOS DE SALÃO E EVENTOS

Aborda as principais tipologias de restaurantes e de serviços, assim como os aspectos relacionados à apresentação e imagem pessoal e social dentro dos serviços de salão, utilizando-se da etiqueta no comportamento à mesa. Trata também das principais tipologias, dos processos de planejamento e da organização de eventos.

TÓPICOS ESPECIAIS EM GASTRONOMIA

Conecta e atualiza temas da área de Gastronomia e discute a criação e o desenvolvimento de preparações culinárias nacionais, regionais ou internacionais a partir de grupos de produtos, utilizando e associando diferentes técnicas de manipulação, métodos de cocção e apresentações.

ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA

Trata da construção do conhecimento antropológico e o objeto da antropologia. Analisa a constituição da sociedade brasileira em suas dimensões histórica, política e sociocultural; a diversidade da cultura brasileira e o papel dos grupos indígena, africano e europeu na formação do Brasil. Enfatiza o papel dos Direitos Humanos.

ESTÁGIO SUPERVISIONADO

OPTATIVA

FREQUÊNCIA

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

UNIVERSIDADE ANHEMBI MORUMBI

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

São diversos campi com instalações modernas, laboratórios de última geração, bibliotecas com acervo abundante, além de outros diferenciais.

- 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

