



**Universidade  
Anhembi Morumbi**  
LAUREATE INTERNATIONAL UNIVERSITIES

Escola de Ciências Humanas e Sociais

# Guia Rápido do Curso de Gastronomia

Curso de Educação a Distância

# Universidade Anhembi Morumbi

Fundada em 1970 com o intuito de oferecer o primeiro curso superior de Turismo do Brasil, a Universidade Anhembi Morumbi ampliou sua oferta de cursos em diferentes áreas durante a década de 80. Credenciada como universidade na década de 90, inaugurou seu segundo câmpus, localizado na região da Mooca, para oferta concentrada de cursos na área da Saúde. Nas duas primeiras décadas do novo milênio, a Universidade continuou sua trajetória de expansão com o lançamento de novos câmpus – 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 tornou-se reconhecida pela oferta de cursos inéditos como: Gastronomia, Aviação Civil, Design Digital, Quiropraxia, Moda, Estética, entre outros.

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 oferecer aos estudantes a oportunidade de formação e atuação mundial por meio de programas exclusivos de intercâmbio para complemento de suas matrizes curriculares, dupla diplomação, estágio internacional, entre outros.

Situada em São Paulo, a Anhembi Morumbi conta, atualmente, com mais de 44 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 a excelência acadêmica, assegurando a perenidade de nossa Instituição, que valoriza a Paixão, Respeito à Diversidade, Trabalho em Equipe, Inovação, Foco em Resultado, Responsabilidade Corporativa, Compromisso Social, Ética e 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 Escolas de Negócios, Escola de Comunicação, 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 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;
- Utilizar 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 a 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, a distância, da Universidade Anhembi Morumbi foi concebido com base na experiência obtida nas modalidades presenciais e EAD que contabilizam muitos alunos atuando como chefs e em outras posições de destaque no mundo profissional da gastronomia e hospitalidade. Alia um projeto pedagógico moderno e flexibilidade, sem abandonar o desenvolvimento de habilidades fundamentais a essa formação profissional.

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

O aspecto diferencial é a oferta de algumas disciplinas práticas por semestre com realização nas cozinhas da universidade quinzenalmente, aos sábados (em período integral – matutino e vespertino) e as demais realizadas on-line.

Com os mesmos professores do curso presencial, as disciplinas contam com material teórico, fóruns com os docentes, vídeos instrucionais e tutoria on-line para suporte técnico e pedagógico.

## 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

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

## Público-alvo

O curso superior de tecnologia em gastronomia destina-se a estudantes que desejam ou necessitam de uma formação superior ou de atualização em gastronomia; para aqueles que possuem tempo restrito para a frequência do curso presencial, motivado por questões profissionais ou de ordem pessoal, necessitando da flexibilidade proporcionada pelas metodologias de educação a distância, mas que não abrem mão do convívio universitário.



## Matriz Curricular

SEMESTRE	DISCIPLINA	CH
1º	CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	60
	COMUNICAÇÃO	80
	COZINHA DE CARNES E AVES	80
	HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA	80
	HISTÓRIA E PATRIMÔNIO	40
	MICROBIOLOGIA, HIGIENE ALIMENTAR E LEGISLAÇÃO	60
		400

SEMESTRE	DISCIPLINA	CH
2º	ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA	80
	CAFÉ DA MANHÃ	40
	COZINHA DE PEIXES E FRUTOS DO MAR	40
	GARDE MANGER	80
	GERENCIAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS	80
	PANIFICAÇÃO	80
		400

SEMESTRE	DISCIPLINA	CH
3º	CONFEITARIA	80
	COZINHA ASIÁTICA	80
	COZINHA ITALIANA	80
	ENOLOGIA E HARMONIZAÇÃO	80
	OPTATIVA	80
		400



SEMESTRE	DISCIPLINA	CH
4º	COZINHA FRANCESA	80
	COZINHA MEDITERRÂNEA	80
	COZINHA REGIONAL BRASILEIRA	80
	ESTÁGIO SUPERVISIONADO: GASTRONOMIA	300
	PROJETO INTEGRADO: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA	80
	TÓPICOS ESPECIAIS EM GASTRONOMIA	80
		700

SEMESTRE	DISCIPLINA	CH
AO LONGO DO CURSO	ATIVIDADES COMPLEMENTARES	120

CARGA HORÁRIA TOTAL	2020
---------------------	------

## Disciplinas

### 1º SEMESTRE

- **CIÊNCIA DOS ALIMENTOS E NUTRIÇÃO – 60h**

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 – 80h**

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.

- **COZINHA DE CARNES E AVES – 80h**

A disciplina enfoca a introdução aos diversos tipos de carnes e aves utilizadas para a preparação de alimentos, bem como a aplicação das diversas técnicas de cocção, reconhecimento de temperaturas, finalização e montagem de pratos.

- **HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA – 80h**

Trata de conceitos da hierarquia da cozinha e brigada de trabalho, além dos métodos tradicionais de preparo e manipulação da cozinha clássica. São exploradas as bases da cozinha para cocção de molhos clássicos e contemporâneos, sopas e fundos em geral, a cocção de vegetais, amidos e massas básicas, além de diversos tipos de vegetais, suas classificações, propriedades e técnicas de cocção.

- **HISTÓRIA E PATRIMÔNIO – 40h**

A disciplina aborda a produção cultural dos povos passados e presentes como patrimônio da humanidade. Estimula a análise do potencial da história das civilizações na operacionalização de organizações, no aproveitamento em meios de hospedagens e para a criação de eventos nos mais variados locais de acordo com as culturas receptoras e seus diferenciais específicos.

- **MICROBIOLOGIA, HIGIENE ALIMENTAR E LEGISLAÇÃO – 60h**

Apresenta noções gerais sobre a microbiologia dos alimentos e sua importância na área da gastronomia, fontes de contaminação, fatores intrínsecos e extrínsecos, e princípios do controle higiênico-sanitário nessa área, de maneira geral. Aborda procedimentos operacionais de higiene ambiental, pessoal, boas práticas de manipulação, tomando como referência a legislação vigente.

### 2º SEMESTRE

- **ANTROPOLOGIA E CULTURA BRASILEIRA – 80h**

Discute sobre o homem no mercado de trabalho influenciado pela diversidade cultural e sociedade do conhecimento, abordando as diferentes identidades sociais e os aspectos étnico-raciais em suas decisões profissionais.

- **CAFÉ DA MANHÃ – 40h**

A disciplina explora o conhecimento das preparações e serviços de café da manhã em hotéis, flats, restaurantes e similares. A prática de cocção de ovos, bolos e alimentos que constituem o cardápio para um serviço de café da manhã, brunch, coffee break e similares.

- **COZINHA DE PEIXES E FRUTOS DO MAR – 40h**

A disciplina enfoca a introdução aos diversos tipos de peixes e frutos do mar, além das bases da cozinha quanto à manipulação, limpeza, cortes e aplicação de diversas técnicas de cocção, finalização e montagem de pratos.



- **GARDE MANGER – 80h**

A disciplina se dedica aos princípios básicos das preparações e serviços de Garde Manger ou Cozinha Fria, em hotéis, restaurantes e similares; contemplando as principais atribuições referentes ao responsável por este setor, enfocando os conceitos clássicos e preparo de saladas, molhos, terrines, tendo como base as técnicas e critérios decorativos e na montagem de pratos.

- **GERENCIAMENTO DE ALIMENTOS E BEBIDAS – 80h**

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 estudo da atividade financeira e seus métodos de controle de custos.

- **PANIFICAÇÃO – 80h**

Enfoca 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. Aborda ainda o papel do profissional e as exigências do mercado de trabalho.

### 3º SEMESTRE

- **CONFEITARIA – 80h**

A disciplina realiza uma abordagem 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 ASIÁTICA – 80h**

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

- **COZINHA ITALIANA – 80h**

A disciplina 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.

- **ENOLOGIA E HARMONIZAÇÃO – 80h**

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, análise, sugestão e serviço de vinhos. Aborda também os principais básicos de enogastronomia, ou seja, a arte de combinar vinho com comida.

### 4º SEMESTRE

- **COZINHA FRANCESA – 80h**

A disciplina enfoca o universo da cozinha clássica francesa, suas características e particularidades regionais, aspectos geográficos e históricos que envolvem a cozinha francesa, complementado pela manipulação, métodos de cocção e apresentação de seus produtos típicos.

- **COZINHA MEDITERRÂNEA – 80h**

A disciplina 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 de sua gastronomia.

- **COZINHA REGIONAL BRASILEIRA – 80h**

A disciplina enfoca o universo da cozinha brasileira, suas características e particularidades regionais complementado pela manipulação, métodos de cocção e apresentação de produtos regionais brasileiros.



• **PROJETO INTEGRADO: TECNOLOGIA EM GASTRONOMIA – 80h**

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

• **TÓPICOS ESPECIAIS EM GASTRONOMIA – 80h**

Aborda o ambiente que envolve a área de eventos, tipologia específica de buffets, 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, técnicas de cocção, finalização, montagem de pratos e serviços.

**ATIVIDADES COMPLEMENTARES – 120h**

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.

## 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 também 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 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 Casper 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. É diretor Acadêmico das Escolas 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. Ganhador do Prêmio Aberje - Educador do Ano "James Hefernan" (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 co-autor de diversos livros no Brasil e no exterior.

## Coordenação do curso de Gastronomia

### Profª. Ms. Daniel Frenda

Mestre em Hospitalidade pela Universidade Anhembi Morumbi (2015), Especialista em Docência em Turismo e Hotelaria para o Ensino Superior pelo SENAC (2008) e Graduado no curso de Tecnologia em Gastronomia pela Universidade Anhembi Morumbi (2007). Possui Especialização em Cozinha Italiana pelo ICIF Italian Culinary Institute for Foreigners, Itália. Experiência Profissional Internacional: Restaurante La Capineira e Príncipe Cerami/Hotel San Domenico, Sicília, Itália. É Professor de Fundamentos da Cozinha Profissional, Cozinha Italiana, Cozinha Mediterrânea e Cozinha Brasileira há mais de oito anos nesta mesma Universidade.

É Coordenador do curso Graduação Tecnológica em Gastronomia a distância na Universidade Anhembi Morumbi.

# Anhembi Morumbi para você

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

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

- **Campus Mooca** - Rua Dr. Almeida Lima, 1134
- **Campus Morumbi** - Av. Roque Petroni Jr., 630
- **Campus Paulista** – Av. Paulista, 2000
- **Campus Paulista 2** – Rua Treze de Maio, 1266
- **Campus Vale do Anhangabaú** - Rua Líbero Badaró, 487
- **Campus Vila Olímpia** - Rua Casa do Ator, 275